

В. Б. ЗАЙЦЕВ

# ВЕЛИКОЛЕПНАЯ КНИГА ЗАКУСОК

ОТ ДЕРЕВЕНСКОГО ЗАСТОЛЬЯ  
ДО СВЕТСКОГО ПРИЕМА



**Виктор Борисович Зайцев**  
**Великолепная книга закусок.**  
**От деревенского застолья**  
**до светского приема**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=304002](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=304002)*

*Великолепная книга закусок. От деревенского застолья до светского приема / В. Б. Зайцев.: РИПОЛ классик; Москва; 2008  
ISBN 978-5-386-01008-9*

**Аннотация**

В книге представлены рецепты всевозможных горячих и холодных закусок, которые можно приготовить на скорую руку. Блюда предназначены как для праздничных, так и для повседневных трапез. Также на страницах издания приводятся способы приготовления канапе и тарталеток для фуршетного стола.

# Содержание

Введение	7
Закуски на скорую руку	9
Закуски из зелени	9
Закуска из шпината	9
Закуска из щавеля и шпината	9
Закуска из сельдерея и лимона	10
Закуска из зеленого салата	10
Закуска из сельдерея и кресс-салата	11
Закуска из сельдерея и яиц	11
Закуска из зеленого салата и чеснока	12
Закуски из яиц	13
Закуска из яиц и зелени	13
Закуска из яиц и зеленого лука	13
Закуска из яиц и шпината	14
Закуска из яиц в сметанном соусе	14
Закуска «Аппетитная»	15
Закуска из яиц и творога	15
Яйца, фаршированные зеленым горошком	16
Закуска из яиц и болгарского перца	16
Закуска «Кораблики»	17
Закуски из сыра и творога	18
Закуска из сыра и чеснока	18
Закуска из сыра, лимона и чеснока	18

Закуска из сыра и мяса курицы	19
Закуска из творога и орехов	19
Закуска из плавленого сыра и зеленого горошка	20
Закуска из сыра и шпрот	20
Закуска из сыра и консервированной сайры	21
Закуска из голландского сыра и яиц	21
Закуска из сыра, яблок и орехов	22
Закуска из плавленого сыра и кукурузы	22
Закуска из сыра сулугуни, яиц и чеснока	23
Творог с редькой и фисташками	23
Закуски из грибов	25
Закуска из белых грибов и сыра	25
Закуска из белых грибов	25
Закуска из соленых маслят	26
Закуска из соленых маслят и яиц	26
Закуска из маринованных опят	27
Закуска из соленых груздей и моркови	27
Закуска из маринованных шампиньонов и лука	28
Закуска из соленых вешенок и яиц	28
Закуски из овощей	30
Закуска из ревеня и редиса	30
Закуска из лука и яблок	30
Закуска из лука	31
Закуска из моркови и хрена	31

Закуска из огурцов и зеленого лука	32
Закуска из помидоров и хрена	32
Закуска из редиса	33
Закуска из моркови и чеснока	33
Закуска из моркови и тмина	33
Закуска «Летняя»	34
Закуска из моркови и репы	34
Закуска из моркови и огурцов	35
Закуска из моркови и петрушки	35
Закуска из свеклы и изюма	36
Закуска из свеклы, моркови и сельдерея	36
Закуска из свеклы и яблок	37
Закуска из болгарского перца	37
Закуска из огурцов со сметаной	38
Закуска из помидоров и лука	38
Закуска из квашеной капусты и хрена	39
Черная редька под горчичным соусом	39
Закуска из редьки и граната	40
Закуска из редьки и моркови	40
Закуска из редьки и фисташек	41
Закуска из редиса и огурцов	41
Закуска из редьки и лука	42
Закуска из редьки и зелени петрушки	42
Закуска из репы и зелени	43
Баклажаны с майонезом	43
Икра из баклажанов	44

Закуска из баклажанов и лука	44
Закуска из баклажанов и яиц	45
Баклажаны с сыром	45
Закуска из баклажанов и болгарского перца	46
Кабачки с чесноком	47
Закуска из кабачков и помидоров	47
Закуска из кабачков с капустой	48
Закуска из баклажанов и кабачков	48
Конец ознакомительного фрагмента.	49

# **Виктор Борисович Зайцев**

## **Великолепная книга закусок. От деревенского застолья до светского приема**

### **Введение**

В этой книге вы найдете рецепты приготовления закусок на основе зеленных и обычных овощей, яиц, рыбы, молочных продуктов и морепродуктов. Способы их приготовления не отличаются особой сложностью, а используемые ингредиенты вполне доступны по цене. В любом из предложенных рецептов присутствует импровизация. При желании хорошая хозяйка всегда сможет внести в рецепт свои изменения и дополнения – все зависит от ее умения и фантазии.

Кроме рецептов закусок, в книге представлены способы приготовления тарталеток и канапе для фуршета. Их можно приготовить за очень короткое время при минимальном расходе продуктов.

Любое из предложенных блюд может стать достойным

украшением праздничного стола.



# **Закуски на скорую руку**

## **Закуски из зелени**

### **Закуска из шпината**

**Ингредиенты:** 500 г листьев шпината, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Листья шпината вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Шпинат выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

### **Закуска из щавеля и шпината**

**Ингредиенты:** 250 г щавеля, 100 г шпината, 2 яйца, сваренные вкрутую, 2–3 дольки чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Зелень шпината и щавеля вымыть и мелко нарезать вместе со стеблями. Яйца очистить и мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зелень укропа вы-

мыть. Зелень щавеля и шпината смешать с яйцами и чесноком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

## **Закуска из сельдерея и лимона**

**Ингредиенты: 500 г корней сельдерея, 1 лимон, соль по вкусу.**

*Способ приготовления*

Корни сельдерея вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Сельдерей посолить, украсить кружочками лимона и подать к столу.

## **Закуска из зеленого салата**

**Ингредиенты: 300 г листьев зеленого салата, 1 столовая ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.**

*Способ приготовления*

Листья салата вымыть, мелко нарезать, выложить в тарелку, посолить, затем заправить смесью растительного масла и горчицы и подать к столу.

## **Закуска из сельдерея и кресс-салата**

**Ингредиенты: 200 г корней сельдерея, 100 г кресс-салата, 50 г сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.**

*Способ приготовления*

Сельдерей вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Кресс-салат вымыть и мелко нарезать. Сельдерей смешать с кресс-салатом, выложить на блюдо, заправить сметаной и подать к столу.

## **Закуска из сельдерея и яиц**

**Ингредиенты: 400 г корня сельдерея, 8 яиц, сваренных вкрутую, 2 яблока, 1–2 луковицы, 200 г сметаны, 50 г майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.**

*Способ приготовления*

Корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яйца очистить и мелко нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и мякоть нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть. Сельдерей смешать с яйцами, яблоками и луком, посолить, заправить смесью сметаны и майонеза, украсить веточками петрушки и подать к столу.

# **Закуска из зеленого салата и чеснока**

**Ингредиенты:** 200 г зеленого салата, 3 столовые ложки растительного масла, 2–3 дольки чеснока, соль по вкусу.

## *Способ приготовления*

Листья салата вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Салат смешать с чесноком, посолить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

# **Закуски из яиц**

## **Закуска из яиц и зелени**

**Ингредиенты:** 5–6 яиц, сваренных вкрутую, 1 пучок зелени укропа и 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Яйца очистить, мелко нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать и сбрызнуть уксусом. Яйца перемешать с зеленью петрушки и укропа, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

## **Закуска из яиц и зеленого лука**

**Ингредиенты:** 6 яиц, сваренных вкрутую, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Яйца очистить, нарубить. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Яйца смешать с луком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

## **Закуска из яиц и шпината**

**Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 500 г листьев молодого шпината, 100 г майонеза, соль по вкусу.**

*Способ приготовления*

Яйца очистить и нарезать кружочками. Листья шпината вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, затем крупно нарезать, смешать с яйцами, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

## **Закуска из яиц в сметанном соусе**

**Ингредиенты: 4 яйца, сваренных вкрутую, 100 г сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.**

*Способ приготовления*

Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки нарубить. Желтки растереть с солью и горчицей, добавить сметану. Зелень укропа вымыть. Рубленые белки выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

## **Закуска «Аппетитная»**

**Ингредиенты:** 3–4 яйца, сваренных вкрутую, 4 ломтика белого хлеба, 3 столовые ложки зернистой икры, 30 г сливочного масла, зеленый лук.

*Способ приготовления*

Яйца очистить, нарезать кружочками. Ломтики хлеба намазать маслом, положить на них 2–3 кружочка яйца и немного икры. Готовую закуску украсить перьями зеленого лука.

## **Закуска из яиц и творога**

**Ингредиенты:** 6 яиц, сваренных вкрутую, 100 г творога, 50 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, зелень базилика и укропа, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Укроп, базилик и зеленый лук вымыть. Яйца очистить, разрезать пополам, желтки вынуть. Желтки растереть с творогом и маслом, добавить перец, соль и мелко нарезанную зелень укропа. Полученной массой нафаршировать яйца, украсить зеленью базилика, перьями зеленого лука и подать к столу.

## **Яйца, фаршированные зеленым горошком**

**Ингредиенты: 8 яиц, сваренных вкрутую, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.**

### *Способ приготовления*

Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, срезать острые концы, вынуть желтки. Желтки растереть, посолить, поперчить, добавить зеленый горошек, зелень петрушки, майонез и перемешать. Нафаршировать подготовленной смесью яйца, выложить их на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать к столу.

## **Закуска из яиц и болгарского перца**

**Ингредиенты: 8-10 яиц, сваренных вкрутую, 3-4 стручка болгарского перца, 200 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.**

### *Способ приготовления*

Яйца очистить, нарезать дольками и выложить на блюдо. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть. Перец выложить на дольки яиц, посолить, поперчить, полить майоне-



зом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Закуска «Кораблики»**

**Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 2 малосольных огурца, 1 стручок болгарского перца, 50 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы, зеленый лук, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.**

### *Способ приготовления*

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать тонкими кольцами. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Малосольные огурцы измельчить. Яйца очистить, разрезать пополам, вынуть желтки и растереть их с майонезом. Добавить огурцы, горчицу, зеленый лук, посолить, поперчить и перемешать. Полученной массой заполнить половинки яиц. Зелень петрушки вымыть. Готовую закуску украсить кольцами болгарского перца, веточками петрушки и подать к столу.

# **Закуски из сыра и творога**

## **Закуска из сыра и чеснока**

**Ингредиенты:** 200 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 10 г сметаны, 50 г майонеза, 3 дольки чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Сыр натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Яйцо очистить и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и измельчить. Сыр смешать с чесноком, яйцом и зеленью укропа, посолить, заправить смесью майонеза и сметаны, выложить на блюдо и подать к столу.

## **Закуска из сыра, лимона и чеснока**

**Ингредиенты:** 200 г сыра, 2 лимона, 50 г майонеза, зелень укропа и базилика, 2–3 дольки чеснока, перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Лимоны вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками и выложить на блюдо. Зелень укропа и базилика вымыть. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чес-

нокодавилки. Сыр натереть на крупной терке, смешать с чесноком и майонезом, поперчить. На каждый кружочек лимона выложить по 1–2 чайные ложки приготовленной смеси, украсить веточками укропа и листьями базилика и подать к столу.

## **Закуска из сыра и мяса курицы**

**Ингредиенты:** 250 г сыра, 150 г отварного мяса курицы, 100 г маринованных грибов, 100 г консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, 1 столовая ложка тертого хрена, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Сыр и мясо нарезать соломкой, смешать с зеленым горошком, посолить и поперчить. Готовую закуску выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить маринованными грибами, посыпать тертым хреном и подать к столу.

## **Закуска из творога и орехов**

**Ингредиенты:** 200 г творога, 100 г сметаны, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 дольки чеснока, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки. Творог протереть через сито, смешать с оре-

хами и чесноком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

## **Закуска из плавленого сыра и зеленого горошка**

**Ингредиенты:** 150 г плавленого сыра, 1–2 яйца, сваренных вкрутую, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Яйца очистить и мелко нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Сыр натереть на крупной терке, смешать с зеленым горошком, яйцами, выложить на блюдо, посолить, полить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

## **Закуска из сыра и шпрот**

**Ингредиенты:** 500 г сыра, 1 банка шпрот, 50 г сливочного масла, 50 г маринованных грибов, 2 огурца, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Маринованные грибы нарезать ломтиками. Шпроты размять вилкой, смешать со сливочным маслом. Сыр нарезать ломтиками тол-

щиной 0,5 см и выложить на блюдо. На каждый ломтик выложить немного смеси из шпрот и масла, сверху положить кружочки огурцов и ломтики маринованных грибов и подать к столу.

## **Закуска из сыра и консервированной сайры**

**Ингредиенты: 200 г сыра, 150 г консервированной сайры, 1–2 луковицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 50 г листьев зеленого салата, 1 помидор, соль по вкусу.**

### *Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйца очистить и нарубить. Сыр нарезать ломтиками. Листья зеленого салата вымыть и выложить в блюдо. Консервированную рыбу размять до получения однородной массы. Помидор вымыть и нарезать дольками. Ломтики сыра выложить на листья салата, посыпать рублеными яйцами, сверху выложить рыбу и кольца лука, посолить, полить смесью сметаны и майонеза, оформить дольками помидора и подать к столу.

## **Закуска из голландского сыра и яиц**

**Ингредиенты: 300 г голландского сыра, 4–5 яиц, сваренных вкрутую, 2 огурца, 150 г сметаны, соль по**

**вкусу.**

*Способ приготовления*

Сыр нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Ломтики сыра и кружочки яиц выложить на блюдо, посолить, полить сметаной, оформить дольками огурцов и подать к столу.

## **Закуска из сыра, яблок и орехов**

**Ингредиенты: 200 г сыра, 1–2 яблока, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 100 г сметаны, 50 г листьев зеленого салата, соль по вкусу.**

*Способ приготовления*

Листья салата вымыть и выложить на блюдо. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и мякоть натереть на крупной терке. Сыр натереть на крупной терке и смешать с орехами, яблоками и сметаной. Листья салата посолить, положить на них приготовленную смесь, свернуть трубочкой, и подать к столу.

## **Закуска из плавленого сыра и кукурузы**

**Ингредиенты: 100 г плавленого сыра, 1–2 яйца, сваренные вкрутую, 3 столовые ложки консервированной кукурузы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.**

### *Способ приготовления*

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Сыр натереть на крупной терке, смешать с кукурузой, яйцами, выложить на блюдо, посолить, полить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

## **Закуска из сыра сулугуни, яиц и чеснока**

**Ингредиенты:** 400 г сыра сулугуни, 5 долек чеснока, 6 яиц, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Яйца очистить и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки. Сыр смешать с яйцами и чесноком. Закуску посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

## **Творог с редькой и фисташками**

**Ингредиенты:** 100 г творога, 1 редька, 1 столовая ложка измельченных ядер фисташек, 50 г сметаны,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки сахара, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Творог протереть через сито, посолить, сме-

шать с редькой и фисташками, выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.



# **Закуски из грибов**

## **Закуска из белых грибов и сыра**

**Ингредиенты: 500 г грибов, 100 г сыра, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.**

*Способ приготовления*

Грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, затем выложить в сковороду с растопленным сливочным маслом, обжарить до золотистого цвета. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Грибы выложить горкой на блюдо, полить сметаной, посыпать тертым сыром и зеленью укропа и подать к столу.

## **Закуска из белых грибов**

**Ингредиенты: 300 г белых грибов, 1 луковица, 2 яйца, сваренные вкрутую, 1 помидор, 50 г сметаны, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.**

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить, нарезать и обжарить в растопленном сливочном масле. Лук очистить, вымыть, нарезать

полукольцами и добавить к грибам. Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть. К обжаренным грибам и луку добавить мелко нарезанные яйца, сметану, поперчить и посолить. Украсить закуску дольками помидора и веточками зелени.

## **Закуска из соленых маслят**

**Ингредиенты:** 300 г соленых маслят, 1 луковица, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Добавить маслята и заправить растительным маслом. Вымыть зелень и украсить веточками укропа готовую закуску.

## **Закуска из соленых маслят и яиц**

**Ингредиенты:** 300 г соленых маслят, 3–4 яйца, сваренные вкрутую, 1–2 луковицы, 100 г майонеза, зелень петрушки и укропа.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Грибы нарезать ломтиками, смешать с луком и зеленью петрушки. Зелень укропа вымыть. Готовую закуску украсить

кружочками яиц, веточками укропа, полить майонезом и подать к столу.

## **Закуска из маринованных опят**

**Ингредиенты:** 400 г маринованных опят, 2 соленых огурца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка горчицы, 2–3 дольки чеснока, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Грибы и огурцы нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Горчицу смешать с томатной пастой, добавить растертый с солью чеснок и перемешать. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Грибы и огурцы залить приготовленным соусом, посолить, поперчить, посыпать нарезанным укропом и охладить. Готовую закуску заправить растительным маслом и подать к столу.

## **Закуска из соленых груздей и моркови**

**Ингредиенты:** 400 г соленых груздей, 2 моркови, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Морковь и лук очистить, вымыть. Морковь натереть на

крупной терке, лук нарезать полукольцами, грузди – соломкой. Затем все перемешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

## **Закуска из маринованных шампиньонов и лука**

**Ингредиенты: 200 г маринованных шампиньонов, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец по вкусу.**

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть. Маринованные грибы нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху положить лук, поперчить, полить растительным маслом, украсить зеленью укропа и подать к столу.

## **Закуска из соленых вешенок и яиц**

**Ингредиенты: 250 г соленых вешенок, 4 яйца, сваренных вкрутую, 3 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки.**

*Способ приготовления*

Яйца очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Грибы нарезать небольшими кусочками, смешать с лу-

ком и зеленою петрушки, выложить на блюдо, сверху положить кружочки яиц, полить майонезом и подать к столу.

# **Закуски из овощей**

## **Закуска из ревеня и редиса**

**Ингредиенты:** 250 г ревеня, 150 г редиса, 5 яиц, сваренных вкрутую, 1 пучок зеленого лука, 150 г сметаны, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Ревень вымыть, очистить и нарезать. Редис вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить, мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Ревень смешать с редисом и яйцами, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить сметаной, посыпать зеленым луком и подать к столу.

## **Закуска из лука и яблок**

**Ингредиенты:** 3–4 луковицы, 2–3 яблока, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Лук перемешать с яблоками и зеленым луком, посолить, заправить майонезом и подать к столу.

## **Закуска из лука**

**Ингредиенты:** 2 луковицы, 1 помидор, 3 столовые ложки лимонного сока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обдать кипятком, посыпать сахаром, полить лимонным соком и оставить на 10 минут. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук выложить на блюдо, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, украсить кружочками помидора и подать к столу.

## **Закуска из моркови и хрена**

**Ингредиенты:** 2–3 моркови, 100 г хрена, 50 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Морковь и корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Морковь и хрен перемешать, посолить, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

## **Закуска из огурцов и зеленого лука**

**Ингредиенты:** 2–3 огурца, 1 пучок зеленого лука, 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы перемешать с зеленым луком, посолить, заправить смесью сметаны и растительного масла и подать к столу.

## **Закуска из помидоров и хрена**

**Ингредиенты:** 3–4 помидора, 100 г хрена, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть. Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Тертый хрен смешать с помидорами. Закуску посолить, заправить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.



## **Закуска из редиса**

**Ингредиенты:** 200 г редиса, 6 ломтиков хлеба, 50 г майонеза, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Редис, зеленый лук и зелень вымыть. Редис нарезать кружочками, выложить на хлеб, намазанный майонезом, посолить, поперчить и посыпать измельченной зеленью. Укра­сить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

## **Закуска из моркови и чеснока**

**Ингредиенты:** 4 моркови, 150 г майонеза, 3–4 дольки чеснока, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Морковь и чеснок перемешать, заправить майонезом, еще раз перемешать и подать к столу.

## **Закуска из моркови и тмина**

**Ингредиенты:** 200 г моркови, 100 г сметаны, 1 чайная ложка тмина, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Затем добавить тмин, соль, перемешать, выложить на блюдо, заправить сметаной и подать к столу.

## **Закуска «Летняя»**

**Ингредиенты:** 2–3 моркови, 1 корень петрушки, 100 г сметаны,  $1/2$  чайной ложки горчицы, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть и натереть на терке. Сметану и горчицу перемешать, добавить соль и перец. Полученным соусом заправить овощи и украсить зеленью петрушки.

## **Закуска из моркови и репы**

**Ингредиенты:** 500 г моркови, 2 репы, 1 яблоко, 1 апельсин, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Морковь и репу вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть уксусом. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать соломкой, посыпать саха-

ром и сбрызнуть лимонным соком. Апельсин очистить и нарезать тонкими кружочками. Морковь и репу перемешать с яблоком, посолить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом, украсить кружочками апельсина и подать к столу.

## **Закуска из моркови и огурцов**

**Ингредиенты:** 3–4 моркови, 2–3 огурца, 100 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть. Морковь смешать с огурцами, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо, украсить веточками укропа и подать к столу.

## **Закуска из моркови и петрушки**

**Ингредиенты:** 3–4 моркови, 100 г сметаны, 3 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь смешать с зеленью петрушки, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо и подать к столу.

## **Закуска из свеклы и изюма**

**Ингредиенты: 400 г свеклы, 1 яблоко, 100 г изюма, 100 г грецких орехов, 150 г майонеза.**

### *Способ приготовления*

Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками и добавить распаренный изюм. Ядра грецких орехов слегка обжарить. Перемешать подготовленные ингредиенты, заправить закуску майонезом и подать к столу.

## **Закуска из свеклы, моркови и сельдерея**

**Ингредиенты: 2 свеклы, 2 моркови, 2 яблока, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 пучок зелени сельдерея, соль и перец по вкусу.**

### *Способ приготовления*

Свеклу и морковь вымыть и натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Зелень сельдерея вымыть и мелко нарезать. Свеклу и морковь смешать с яблоками и зеленью сельдерея, посолить, поперчить, заправить закуску растительным маслом и подать к столу.

## **Закуска из свеклы и яблок**

**Ингредиенты:** 3–4 свеклы, 2 яблока, 1 луковица, 20 г тертого хрена, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тмина, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Свеклу вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Свеклу смешать с яблоками, луком и хреном, посолить, посыпать тмином, выложить закуску на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

## **Закуска из болгарского перца**

**Ингредиенты:** 3–4 стручка болгарского перца, 1 луковица, 1–2 дольки чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки столового уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать полукольцами. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и смешать с болгарским перцем. Зелень петрушки вы-

мыть. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Уксус смешать с растительным маслом, добавить чеснок, соль и перец. Приготовленным соусом заправить закуску, украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Закуска из огурцов со сметаной**

**Ингредиенты:** 2–3 огурца, 2 яйца, сваренные вкрутую, 200 г листьев салата, 150 г сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Огурцы и зелень вымыть. Яйца очистить и крупно нарезать. Огурцы нарезать кружочками и смешать с крупно нарезанными яйцами. Листья салата и зеленый лук мелко нарезать, добавить к огурцам. В сметану добавить лимонный сок, соль и перемешать. Приготовленным соусом заправить закуску, украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Закуска из помидоров и лука**

**Ингредиенты:** 4–5 помидоров, 3 луковицы, 150 г тертого сыра, 100 г сметаны, 50 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Кружочки помидоров выложить на блюдо, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить смесью сметаны и майонеза. Готовую закуску украсить кольцами лука, посыпать мелко нарезанной петрушкой и подать к столу.

## **Закуска из квашеной капусты и хрена**

**Ингредиенты:** 200 г квашеной капусты, 100 г хрена, 1 яблоко, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Хрен вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Хрен смешать с капустой и яблоком, посолить, заправить закуску растительным маслом и подать к столу.

## **Черная редька под горчичным соусом**

**Ингредиенты:** 3 редьки, 200 г лука-порея, 3–4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки горчицы, 1 чайная ложка сахара, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить, посыпать сахаром. Лук-порей вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Для приготовления соуса растительное масло смешать с горчицей и рубленной петрушкой. Редьку перемешать с луком-пореем, полить соусом и подать к столу.

## **Закуска из редьки и граната**

**Ингредиенты: 3–4 редьки, 1 гранат.**

*Способ приготовления*

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Из одной половины граната выжать сок. Редьку выложить на блюдо, полить соком, украсить зернами второй половины граната и подать к столу.

## **Закуска из редьки и моркови**

**Ингредиенты: 2 редьки, 50 г майонеза, 2 моркови, 3–4 дольки чеснока, 1 лимон, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.**

*Способ приготовления*

Овощи очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, растереть с лимонной цедрой и добавить к овощам. Готовую закуску посолить, поперчить,



полить лимонным соком, заправить майонезом, перемешать и украсить веточками укропа.

## **Закуска из редьки и фисташек**

**Ингредиенты:** 3–4 редьки, 100 г очищенных фисташек, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, остудить и посолить. Ядра фисташек пропустить через мясорубку, смешать с редькой, выложить горкой в тарелку и подать к столу.

## **Закуска из редиса и огурцов**

**Ингредиенты:** 250 г редиса, 2 огурца, 2 яйца, сваренные вкрутую, 50 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, зелень укропа, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Редис и огурцы вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и нашинковать. Зелень укропа вымыть. Редис смешать с зеленым луком и огурцами, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо, посыпать рублеными яйцами, украсить веточками укропа и подать к столу.

## **Закуска из редьки и лука**

**Ингредиенты: 3–4 редьки, 2 помидора, 2 луковицы, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.**

*Способ приготовления*

Редьку вымыть, натереть на крупной терке, посолить. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть. Редьку смешать с луком, поперчить, заправить сметаной, выложить на блюдо, украсить ломтиками помидоров и веточками петрушки и подать к столу.

## **Закуска из редьки и зелени петрушки**

**Ингредиенты: 400 г редьки, 100 г сметаны, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.**

*Способ приготовления*

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарезать. Редьку смешать с зеленью петрушки, выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

## **Закуска из репы и зелени**

**Ингредиенты:** 3 репы, 3–4 ложки растительного масла, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Репу вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук, зелень петрушки и укропа вымыть и крупно нарезать. Репу смешать с зеленью, посолить, заправить закуску растительным маслом и подать к столу.

## **Баклажаны с майонезом**

**Ингредиенты:** 3–4 баклажана, 100 г майонеза, 3–4 дольки чеснока, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем остудить, снять кожицу и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Баклажаны выложить на блюдо, посолить, поперчить, посыпать чесноком, заправить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

## **Икра из баклажанов**

**Ингредиенты: 3–4 баклажана, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 3 дольки чеснока, 1 пучок укропа, соль и перец по вкусу.**

### *Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем остудить, снять кожицу и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарезать. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле, затем добавить баклажаны и томатную пасту, посолить, поперчить, влить немного воды и тушить, помешивая, до готовности. Полученную массу заправить уксусом, добавить чеснок, посыпать нарезанным укропом и подать к столу.

## **Закуска из баклажанов и лука**

**Ингредиенты: 300 г баклажанов, 1–2 луковицы, 1–2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, соль и перец по вкусу.**

### *Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, испечь в духовке, очистить, мякоть мелко нарубить. Затем добавить лук, нарезанный кольцами,

растительное масло, уксус, соль, перец и все перемешать. Закуску можно подавать с поджаренным хлебом.

## **Закуска из баклажанов и яиц**

**Ингредиенты:** 3 баклажана, 3 яйца, сваренные вкрутую, 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Баклажаны посолить, поперчить и жарить в растительном масле в течение 5–7 минут, затем остудить, смешать с яйцами, заправить сметаной, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

## **Баклажаны с сыром**

**Ингредиенты:** 300 г баклажанов, 100 г тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 2–3 дольки чеснока, цедра 1 лимона, зелень базилика, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в разогретом растительном масле с двух сторон. Бази-

лик вымыть, нарезать тонкими полосками.

Чеснок очистить и вымыть. Смешать мелко нарубленный чеснок, базилик, сок и цедру лимона, добавить соль и перец. Полить приготовленным соусом горячие ломтики баклажана, посыпать сыром, украсить листиками базилика и подать к столу.

## **Закуска из баклажанов и болгарского перца**

**Ингредиенты:** 3–4 баклажана, 2 стручка болгарского перца, 1 стручок горького перца, 2 помидора, 3–4 столовые ложки растительного масла, 50 г сливочного масла, 2 дольки чеснока, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, обрезать с двух концов, очистить, нарезать маленькими кусочками, уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, добавить растительное масло и варить 10–15 минут. Болгарский и горький перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мякоть мелко нарезать и обжарить в сливочном масле. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. К баклажанам добавить помидоры, обжаренный перец и варить до полного выпаривания жидкости. Готовую закуску посыпать рубленным чесноком и подать к столу.

## **Кабачки с чесноком**

**Ингредиенты: 500 г кабачков, 2–3 яйца, 5 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки муки, 50 г майонеза, 3 дольки чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.**

**Способ приготовления**

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зелень укропа вымыть. Кабачки посолить, смазать взбитыми яйцами, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Затем выложить на блюдо, посыпать чесноком, смазать майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

## **Закуска из кабачков и помидоров**

**Ингредиенты: 300 г кабачков, 4 помидора, 2 луковицы, 100 г майонеза, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.**

**Способ приготовления**

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Кабачки вымыть, очистить от кожуры, натереть на крупной терке и посолить. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками, смешать с кабачками, луком и цедрой, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать

зеленую укропа и подать к столу.

## **Закуска из кабачков с капустой**

**Ингредиенты:** 500 г кабачков, 200 г белокочанной капусты, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 50 г сметаны, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и сбрызнуть уксусом.

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Капусту смешать с кабачками и луком, посолить и слегка обжарить в растительном масле, затем влить немного воды и тушить в течение 10–15 минут. Готовую закуску выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

## **Закуска из баклажанов и кабачков**

**Ингредиенты:** 3 баклажана, 1 кабачок, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 2–3 дольки чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль 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.