

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

*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 зеленью 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, $\frac{1}{2}$ 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-поррея, 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.