

БОЛЬШАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ



# Миллион БЛЮД

для семейных  
обедов

*лучшие рецепты*



**О. Ю. Агапова**

# **Миллион блюд для семейных обедов. Лучшие рецепты**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=305722](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=305722)*

*Миллион блюд для семейных обедов. Лучшие рецепты.: РИПОЛ*

*классик; Москва; 2007*

*ISBN 978-5-7905-4141-4*

## **Аннотация**

В этой книге собрана великолепная коллекция простых рецептов из недорогих и доступных продуктов, с которой семейное застолье превратится в радостную традицию. Вы сможете без труда приготовить вкусный и питательный обед, составив собственное меню из предложенных нами блюд. Наслаждайтесь веселым общением с близкими людьми, замечательным угощением и уютной атмосферой домашнего очага!

Издание выходит также внесерийно под названием «Миллион разнообразных блюд на все случаи жизни»

# Содержание

От издательства	8
На закуску	11
Бутерброды	11
ХОЛОДНЫЕ БУТЕРБРОДЫ	11
Бутерброд «К завтраку»	11
Бутерброд «Морской»	12
Бутерброд «Слойка»	12
Бутерброд «Утро»	13
Бутерброд «Камчатка»	13
Бутерброд «Атлантида»	14
Бутерброд «Салатник»	14
Бутерброд «Радужный»	15
Бутерброд с овощами	15
Бутерброд «Улей»	16
Бутерброд с икрой	16
Бутерброд «Любимый»	17
Бутерброд «Волна»	17
Бутерброд с грибами	18
Бутерброды «Утро»	18
Бутерброды «Радость грибника»	18
Бутерброды «Сытные»	19
БУТЕРБРОДЫ ГОРЯЧИЕ	20
Бутерброды «Самые обычные»	20

Бутерброды «Ванильное небо»	20
Бутерброды «Летние»	21
Бутерброды «Римские»	21
Бутерброды «Парижские»	22
Бутерброды «Утренник»	22
Бутерброды «Волжские»	23
Бутерброды «Удовольствие»	23
Бутерброды «Апельсиновый рай»	24
<b>ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ</b>	24
Бутерброды «Кошачий глаз»	24
Бутерброды «Северный полюс»	25
Бутерброды «Лондонский туман»	25
Бутерброды «По-гречески»	26
Бутерброды «Индийские»	27
Бутерброды «Для мамы»	27
<b>Салаты</b>	29
<b>ТРАДИЦИОННЫЕ САЛАТЫ</b>	29
«Царский»	29
«Натюрель»	30
«Мимоза»	31
«Пестренский»	31
«Фасолевый»	32
«Свежесть»	32
«Кладезь»	33
«Самобранка»	33
«Отличный»	34

«Оригинальный»	34
«Титаник»	35
«Ковбой»	35
«Ласковый»	36
«Рубин»	36
«Зимнее утро»	36
«Румянец»	37
«Белый танец»	37
«Печеночный»	38
«Огуречные лодочки»	38
«Овощной»	39
«Смешанный»	39
«Русский»	40
«Манящий»	40
«Простой»	41
«Перчик»	42
«Заснеженный сад»	42
«Горячие перчики»	43
«Насыщающий»	43
«Зимняя сладость»	44
«Грибные кораблики»	44
«Объедение»	44
«Слова любви»	45
«Фуршетный»	46
«Сладкий»	46
«Огородный»	46

«Рыжик»	47
«Для сыроедов»	47
«Дальневосточный»	47
«Гольфстрим»	48
«Капустные трубочки»	48
«У камина»	49
«Грибной»	50
«Свежий»	50
«Весенний»	51
«Союз»	51
«Миф»	52
«Аромат»	52
«Бабушкина забава»	53
«Мария»	54
«Экспресс»	54
«Рандеву»	55
«Семейный»	55
«Воскресный»	56
«Помидоры на Канарах»	57
«Лужок»	57
«Нарцисс»	58
«Виртуоз»	59
«Замок»	60
«Курьер»	60
«Два зайца»	61
«Радуга»	61

«Лиза»	62
«Зеленая горка»	63
«Вена»	63
«Краса»	64
«Мясной»	65
«Секрет»	65
«По-индийски»	66
<b>ОРИГИНАЛЬНЫЕ САЛАТЫ</b>	66
«Французское баловство»	66
«Новогодний»	67
«Ричи»	67
«Каприз дамы»	68
«Садовник»	69
Конец ознакомительного фрагмента.	70

# Коллектив авторов Миллион блюд для семейных обедов. Лучшие рецепты

*После хорошего обеда можно простить кого угодно, даже своих родственников.*

*Оскар Уайльд*

## От издательства

Бьет полдня час, рабы служить к столу бегут;  
Идет за трапезу гостей хозяйка с хором.  
Я озреваю стол – и вижу разных блюд  
Цветник, поставленный узором.

Багряна ветчина, зелены щи с желтком,  
Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,  
Что смоль, янтарь – икра, и с голубым пером  
Там щука пестрая – прекрасны!

Прекрасно потому, что взор манят мой, вкус;  
Но не обилием иль чуждых стран приправой:

А что опрятно все и представляет Русь,  
Припас домашний, свежий, здоровой.

*Гавриил Державин*

Что может быть лучше отдыха в кругу родных и друзей?  
С чем еще можно сравнить состояние покоя и радости, ко-  
торое излучает домашний очаг? Как приятно накрывать на  
стол для любимых, ожидая их приезда!

Мы предлагаем вам продолжить замечательную традицию  
домашнего застолья. Фантазируйте и создавайте собствен-  
ные уникальные сочетания блюд вместе с нашей книгой. Все  
очень просто: разделы расположены в порядке подачи пищи  
к столу, и вы легко найдете подходящее к каждому случаю  
угощение.

Какой обед вас ждет сегодня? Что-то не очень дорогое,  
питательное и, конечно, очень вкусное! Пожалуй, на закус-  
ку можно приготовить несколько салатов, например «Овощ-  
ной», «Мимоза» или «Фасолевый», на первое – суп из гри-  
бов или мясную солянку, ну а второе, десерт и напитки вы  
без труда подберете сами.

Ожидаете гостей, чтобы отметить какое-либо торжество?  
На столе должны быть просто необыкновенные кушанья! На-  
ша книга снова подаст совет. Стоит только посмотреть на  
выбор блюд, и вы обязательно найдете то, что нужно.

«Миллион блюд для семейных обедов» – это великолеп-  
ная коллекция простых рецептов из недорогих и доступных

продуктов, с которой застолье станет радостной традицией, и в вашем доме никогда не перестанет звучать смех дорогих людей и хвала гостеприимным хозяевам.

Не забывайте: вкусный стол, за которым собирается вся семья, обеспечивает не только отличный аппетит и крепкое здоровье, но и хорошие отношения.

# На закуску

*Не откладывай до ужина того, что можешь  
съесть за обедом.*

*Александр Пушкин*

## Бутерброды

### ХОЛОДНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

#### Бутерброд «К завтраку»

Требуется: **4–6** кусочков хлеба, **200** г свиной или говяжьей печени, **2** яйца, **2** ст. л. муки, соль, зелень, **2** помидора, **50–70** г майонеза.

**Способ приготовления.** Из яиц, муки и соли приготовьте кляр. Печень нарежьте тонкими кусочками, обмакните ее в кляр и обжарьте на медленном огне с обеих сторон в течение 3–5 мин. Помидоры нарежьте колечками.

Кусочки хлеба смажьте тонким слоем майонеза, уложите поджаренную печень, сверху положите колечки помидора.

## Бутерброд «Морской»

Требуется: **4–5** ломтиков хлеба, **100 г** филе сельди, **4** вареные картофелины, **2** помидора, зелень, соль, **3 ст. л.** сметаны, **30 г** сливочного масла.

**Способ приготовления.** Хлеб намажьте маслом, сверху уложите нарезанные ломтики филе. Соль и перец добавьте в сметану. Нанесите ее на сельдь. Положите нарезанный ломтиками картофель, снова смажьте слоем сметаны. Сверху украсьте бутерброд тонко нарезанными ломтиками помидоров и зеленью.

## Бутерброд «Слойка»

Требуется: **4–6** кусочков хлеба, **200 г** ветчины, **150 г** сыра, **3** яйца, **2** помидора, **1** огурец, **2–3 ст. л.** сметаны или майонеза, листья салата, **20 г** маргарина, томатное пюре, соль, перец.

**Способ приготовления.** Кусочки хлеба слегка обжарьте на маргарине. Яйца отварите вкрутую, остудите и очистите. Ветчину, яйца, помидоры и огурцы нарежьте тонкими ломтиками. Сметану или майонез смешайте с томатным пюре, посолите и поперчите. Сыр натрите на мелкой терке и добавьте его в приготовленный соус.

Хлеб намажьте соусом, положите ветчину и ломтик помидора. Яйца и огурцы обмакните в соус и положите на бутер-

брод. Сверху украсьте бутерброд листочком салата.

## Бутерброд «Утро»

Требуется: **4–6** кусочков отрубного батона, **3** яйца, **4** сосиски или сардельки, **30** г сливочного масла, **20–30** г маргарина, соль, зелень, **2** соленых огурца.

**Способ приготовления.** Кусочки батона слегка обжарьте на маргарине. Сосиски отварите и нарежьте тонкими колечками. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и нарежьте кольцами. Огурцы нарежьте тонкими колечками наискосок. Зелень мелко порубите.

Батон намажьте маслом, положите на него нарезанные кольцами яйца и огурец, чередуя их по одному. Немного посолите, сверху уложите нарезанные сосиски. Посыпьте мелко нарезанной зеленью.

## Бутерброд «Камчатка»

Требуется: **5–6** кусочков черного хлеба, шпротный паштет, **2** яйца, **50–70** г майонеза, **1** зубчик чеснока, **2** соленых огурца, зелень укропа.

**Способ приготовления.** Яйца отварите, охладите, очистите и натрите на мелкой терке. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Огурец нарежьте тонкими колечками. Из майонеза, паштета, тертых яиц и чеснока приготовьте массу. На кусочек хлеба нанесите небольшой слой

массы, сверху положите нарезанные огурцы и украсьте веточкой укропа.

## Бутерброд «Атлантида»

Требуется: **4–5** кусочков батона, селедочный фарш или филе соленой сельди, **3–4** яйца, **50 г** острого бутербродного масла (с красным перцем), соленый огурец или **2–3** моченых яблока, зелень.

**Способ приготовления.** Яйца отварите, охладите, очистите и натрите на мелкой терке.

Зелень мелко порежьте. Огурец или яблоки порежьте колечками. Батон намажьте маслом, посыпьте тертыми яйцами и зеленью, затем нанесите слой паштета или положите филе сельди и украсьте бутерброд огурцом или яблоком.

## Бутерброд «Салатник»

Требуется: **4** кусочка батона, **1** плавленый сырок, куриный или свиной паштет, **4** листа салата, **30 г** сливочного масла, **3** помидора.

**Способ приготовления.** Помидоры нарежьте колечками, сырок – тонкими ломтиками. Батон разогрейте в тостере, намажьте маслом, положите на него лист салата, затем – нарезанные помидоры, паштет. Сверху уложите ломтики сыра.

## Бутерброд «Радужный»

Требуется: **4–5** кусочков хлеба, **1** кабачок, **2–3** яйца, **1** баклажан, **150 г** ветчины, **100 г** растительного масла, соль, зелень, **50 г** сливочного масла.

**Способ приготовления.** Кабачок вымойте, очистите от кожуры, нарежьте колечками по 5 мм, натрите солью. Баклажаны помойте, нарежьте такими же колечками и замочите на 2—3 мин в соленой воде, чтобы ушла горечь. Затем овощи обжарьте на растительном масле до образования золотистой корочки.

Яйца отварите, остудите, очистите и нарежьте колечками вдоль. Ветчину нарежьте тонкими кусочками.

Хлеб слегка подогрейте в тостере, нанесите на него тонкий слой масла, оно немного растает и пропитает кусочек. Затем уложите слоями: кабачок, ветчину, яйца и баклажан.

Сверху украсьте бутерброд зеленью.

## Бутерброд с овощами

Требуется: **1** городской батон, **100 г** свежей или квашеной капусты, зелень лука, **50 г** майонеза, соль,

**2** яйца, консервированная ветчина или мясной паштет,

**1 ч. л.** горчицы, **30–40 г** кетчупа.

**Способ приготовления.** Батон разрежьте вдоль. Затем, так, чтобы не повредить нижней корки, выньте из него всю

мякоть. Яйца отварите, остудите, очистите и натрите на терке. Зелень нарежьте не слишком мелко. Из майонеза, горчицы, соли и кетчупа приготовьте массу.

В середину обеих половинок положите капусту тонким слоем, затем нанесите слой массы, посыпьте нарезанными яйцом и луком. На нижнюю часть положите слой ветчины или паштета, соедините половинки, бутерброд готов.

## Бутерброд «Улей»

Требуется: **4–6** кусочков батона, **20–30** г меда, **100** г свежей клубники или смородины, **50** г творога, **50** г печенья.

**Способ приготовления.** Ягоду разотрите с творогом и медом. Печенье разомните до крошки. На батон нанесите получившуюся сладкую массу и сверху посыпьте крошкой.

## Бутерброд с икрой

Требуется: **4** кусочка батона, икра минтая (можно и другую икру), **2** яйца, **3 ст. л.** сметаны, зелень, **30** г сливочного масла.

**Способ приготовления.** Яйца отварите, остудите, очистите и натрите на терке. Смешайте их со сметаной и мелко нарезанной зеленью. На батон нанесите тонкий слой масла, затем слой из сметаны и яиц и наконец икру, ее аккуратно зачерпните ложкой и положите горкой на верх бутерброда.

## Бутерброд «Любимый»

Требуется: 4 кусочка хлеба, 50 г сыра, 50 г майонеза, 2–3 яйца, пучок редиса.

**Способ приготовления.** Яйца отварите, охладите, очистите и порежьте вдоль. Хлеб слегка подогрейте в тостере.

Сыр натрите на мелкой терке и смешайте его с майонезом. Редис обработайте и нарежьте тонкими колечками.

На подогретый хлеб нанесите небольшой слой майонеза с сыром, затем положите редис, сверху 2–3 яичных колечка.

## Бутерброд «Волна»

Требуется: 4–6 кусочков черного хлеба, 50 г селедочного масла, 4–5 помидоров, 4 листка салата, 2–3 яйца, 2 ч. л. горчицы, 50 г растительного масла.

**Способ приготовления.** Хлеб обжарьте на масле с одной стороны. Яйца отварите, остудите, очистите и нарежьте кольцами вдоль. Помидоры нарежьте тонкими дольками и слегка обжарьте.

На хлеб нанесите горчицу, селедочное масло, лист салата, на него выложите на одну половинку 2–3 яичных колечка, на другую – 2–3 дольки помидора.

## Бутерброд с грибами

Требуется: **4** кусочка батона, **1** соленый огурец, **2** головки репчатого лука, **50** г сыра, **50** г растительного масла, **120** г маринованных грибов, **1 ч. л.** горчицы.

**Способ приготовления.** Огурец натрите на терке, лук очистите и нарежьте кубиками. Грибы мелко порежьте. Все овощи слегка обжарьте на растительном масле. Сыр натрите на мелкой терке.

На хлеб нанесите тонкий слой горчицы, затем выложите обжаренные овощи и сверху посыпьте бутерброд сыром.

## Бутерброды «Утро»

Требуется:  $\frac{1}{2}$  батона (или пеклеванного хлеба), **250–300** г сыра, по **100** г сливочного масла и томатной пасты, салат.

**Способ приготовления.** Поджарьте ломтики хлеба, положите на каждый лист зеленого салата и тонкий ломтик сыра. В середину положите немного масла, смешанного с томатной пастой. Масло засыпьте тертым сыром. Хлеб, салат и сыр можете нарезать в форме звездочек.

## Бутерброды «Радость грибника»

Требуется: **400** г шампиньонов, батон ржаного хлеба, средняя луковица, по **100** г майонеза и растительного или

сливочного масла, соль.

**Способ приготовления.** Хлеб нарежьте коржами, каждый корж – на 4 части. Шампиньоны порежьте ломтиками, проварите в соленой воде 5 мин и обжарьте на хорошо разогретой сковороде с маслом до готовности. Очищенный лук нарежьте кольцами и обжарьте в масле до готовности. Выложите слоями на коржи хлеба лук, шампиньоны, майонез и уложите их на противень друг на друга. Сверху и с боков намажьте получившийся «торт» майонезом и поставьте в духовой шкаф на 5–7 мин. Перед подачей к столу посыпьте рубленой зеленью.

## **Бутерброды «Сытные»**

Требуется: **450 г** пшеничного или пеклеванного хлеба, **500 г** ветчины, **150 г** сливочного масла, горчица, зелень.

**Способ приготовления.** Нарежьте ветчину ломтиками, смажьте с одной стороны горчицей, обжарьте на сковороде с маслом. Одновременно нарежьте тонкими ломтиками хлеб и обжарьте его. Разложите ломтики ветчины на хлеб, посыпьте ветчину рубленой зеленью.

# БУТЕРБРОДЫ ГОРЯЧИЕ

## Бутерброды «Самые обычные»

Требуется: батон, **200 г** шпрот, **100 г** томатного соуса, зелень.

**Способ приготовления.** С черствого батона пшеничного хлеба срежьте корку и нарежьте батон ломтиками толщиной примерно 1 см. Положите на каждый ломтик шпроты (в зависимости от величины, по 1 или 2 штуки). Смажьте томатным соусом и поставьте на 10 мин в духовой шкаф. Выложите гренки на блюдо, украсьте зеленью. Подавайте в горячем виде.

## Бутерброды «Ванильное небо»

Требуется: **2** яйца,  $\frac{3}{4}$  стакана молока, **1 ч. л.** ванили, **8** ломтиков батона, **1** апельсин, клубника.

**Способ приготовления.** В глубокую тарелку разбейте одно яйцо, добавьте один белок, ваниль, влейте молоко и перемешайте. Разогретую сковороду смажьте маслом. Обмакните с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости, положите на сковороду и поставьте в духовку. Выпекайте 5 мин, пока не образуется золотистая корочка. Готовые

тосты выложите на тарелку и украсьте дольками апельсина, клубникой.

## Бутерброды «Летние»

Требуется: **8** ломтиков хлеба, **100 г** сливочного масла, **2–3** огурца, **3** яйца, **4–5 ч. л.** майонеза, соль, зелень укропа.

**Способ приготовления.** Хлеб намажьте маслом и слегка поджарьте с обеих сторон. Огурцы нарежьте ломтиками, яйца – кружочками. На приготовленный хлеб сначала положите 2–3 ломтика огурца, посолите, затем 3 кружочка яиц и ложку майонеза. Каждый бутерброд украсьте зеленью.

## Бутерброды «Римские»

Требуется: **8** ломтиков хлеба, **100 г** сливочного масла, филе маринованной рыбы, **4** яйца, **100 г** брынзы, **2 ст. л.** крошек белого хлеба, **1 ч. л.** томатного пюре, **50 г** сыра.

**Способ приготовления.** Хлеб намажьте маслом. Брынзу и сыр натрите на терке. Смешайте брынзу с яичными желтками и крошками белого хлеба. Эту смесь намажьте на хлеб. Сверху положите филе рыбы и томатное пюре. Бутерброды запекайте в духовке.

Готовые бутерброды посыпьте тертым сыром.

## Бутерброды «Парижские»

Требуется: **8** ломтиков хлеба, **2** желтка,  $\frac{1}{3}$  стакана молока, **150–200 г** тертого сыра, **1 ст. л.** сливочного масла.

**Способ приготовления.** Взбейте в тарелке 2 желтка, влейте молока и размешайте. Сыр натрите на терке. Ломтики хлеба обмакните в приготовленное молоко и выложите на сковороду, смазанную маслом, а сверху посыпьте тертым сыром. Сковороду накройте крышкой, поставьте на огонь и жарьте до тех пор, пока сыр не расплавится.

## Бутерброды «Утренник»

Требуется: **8** ломтиков хлеба, **2** яйца,  $\frac{3}{4}$  стакана молока, **1 ст. л.** сахара, **1 ст. л.** сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана повидла, **2 ст. л.** измельченных орехов.

**Способ приготовления.** Желтки яиц смешайте с сахаром, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните с двух сторон ломтики хлеба в приготовленную жидкость и поджарьте на сливочном масле. В повидло всыпьте орехи, перемешайте, намажьте хлеб и переложите на противень. Сверху залейте взбитыми яичными белками и поставьте в духовку на 7–9 мин.

## Бутерброды «Волжские»

Требуется: **8** ломтиков хлеба, **3** яблока,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, **2** яйца, **1** ст. л. сливочного масла, корица.

**Способ приготовления.** Яблоки очистите от кожуры, удалите семечки, вырежьте сердцевину, порежьте на небольшие кубики, присыпьте сахаром и корицей. Яйца взбейте, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните с двух сторон ломтики хлеба в приготовленной жидкости, посыпьте сахаром и положите на сковороду. Сверху на каждый ломтик положите яблоки и поставьте в духовку на 5–7 мин.

## Бутерброды «Удовольствие»

Требуется: **1** батон, **100** г сливочного масла, **200** г колбасы, **3** помидора, зелень.

**Способ приготовления.** Батон нарежьте маленькими ломтиками, колбасу – небольшими кусочками, помидоры – дольками. Сковороду смажьте маслом, положите на нее ломтики хлеба и пожарьте с двух сторон. На готовые ломтики хлеба положите кусочки колбасы, сверху – дольки помидоров. Бутерброды украсьте зеленью.

## Бутерброды «Апельсиновый рай»

Требуется:  $\frac{1}{4}$  буханки хлеба (батона), **2** апельсина, **2** банана,  $\frac{1}{4}$  часть граната, **1** стакан сметаны,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана ванильного сахара.

**Способ приготовления.** Хлеб разрежьте на маленькие ломтики. Апельсины и бананы очистите и порежьте небольшими дольками. Нанизывайте на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместите в духовку и выпекайте, пока хлеб не подсохнет.

В это время приготовьте соус. Взбейте сметану с сахаром, с ванильным сахаром, добавьте зерна граната. Шпажки выложите на тарелку, рядом поставьте соус и зовите всех к столу.

## ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ

### Бутерброды «Кошачий глаз»

Требуется: **5** ломтиков ржаного хлеба, **5** ломтиков пшеничного хлеба, **200 г** сливочного масла, **100 г** филе соленой сельди, **5** яиц, соль, горчица, зелень.

**Способ приготовления.** Яйца сварите вкрутую, мелко порубите и смешайте с маслом. Добавьте соль, горчицу и

хорошо перемешайте. Намажьте полученной смесью ломтики пшеничного хлеба, сверху посыпьте зеленью. Сельдь порежьте на небольшие кусочки и положите на ломтики ржаного хлеба.

На один ржаной ломтик положите пшеничный, затем опять ржаной и т. д., пока у вас не получится 5 ломтиков. Соберите таким образом второй бутерброд и поставьте их в холодильник на 2–3 ч.

По прошествии времени бутерброды выньте и нарежьте маленькими кусочками.

## **Бутерброды «Северный полюс»**

Требуется: **4** булочки, **1** банка консервированного тунца, **1** вареное яйцо, **5** маринованных грибов,  $\frac{1}{4}$  стакана нарезанного сельдерея, **2 ст. л.** майонеза, **1 ч. л.** горчицы, **4** листика салата.

**Способ приготовления.** Яйцо, мясо тунца, грибы мелко порубите и смешайте. Добавьте майонез, горчицу, сельдерей, еще раз перемешайте и поставьте в холодильник на ночь.

В булочках сделайте надрез. Внутри каждой булочки положите листик салата и приготовленный фарш.

## **Бутерброды «Лондонский туман»**

Требуется: **4** булочки, **100 г** мягкого сыра, **1 ст. л.** сахара,

$\frac{1}{8}$  ч. л. тертого мускатного ореха, 2 киви, клубника, 1 ст. л. сливочного масла.

**Способ приготовления.** Сырок разомните, добавьте сахар, мускатный орех и перемешайте. Булочки разрежьте пополам, поджарьте на сливочном масле и намажьте приготовленной смесью. Сверху положите дольки клубники и киви.

## Бутерброды «По-гречески»

Требуется: 250 г сырой баранины или свинины, 4 булочки,  $\frac{1}{4}$  ст. йогурта, 2 ч. л. майонеза, 1 ч. л. мелко рубленного укропа, 1 зубчик чеснока, 1 огурец, 1 помидор,  $\frac{1}{2}$  ч. л. растительного масла, соль, перец, 1 луковица.

**Способ приготовления.** Баранину (свинину) тонко порежьте. Чеснок и лук мелко порубите. На разогретую сковороду, смазанную маслом, выложите кусочки баранины, лук, чеснок и жарьте до готовности мяса. Затем посолите и перчите.

В отдельной тарелке смешайте йогурт, майонез и укроп. В булочках сделайте надрезы и подогрейте в микроволновой печи или на сковороде. Помидоры и огурцы порежьте кружочками.

Помажьте внутри каждую булочку приготовленной смесью и положите мясо, дольки помидора и огурца.

## Бутерброды «Индийские»

Требуется: **4** булочки, **4** ломтика хорошо проваренной индейки, **1** сладкий зеленый перец, **1** соцветие цветной капусты, **1** морковь, **1** помидор, **6** свежих оливок, **4–5** перышек зеленого лука, **1 ст. л.** сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  **ст. л.** майонеза,  $\frac{1}{2}$  **ч. л.** сушеного молотого базилика.

**Способ приготовления.** Перец, капусту, оливки, помидор, лук мелко порубите, смешайте и переложите в кастрюлю. Добавьте майонез, базилик, еще раз перемешайте, накройте кастрюлю крышкой и поставьте в холодильник на **4–5 ч.** Булочки разрежьте пополам и поджарьте на сливочном масле. На **4** половинки булочки положите кусочки индейки, овощную смесь и накройте сверху остальными **4** половинками.

## Бутерброды «Для мамы»

Требуется: **1** батон, **150 г** сливочного масла, **50 г** сыра или брынзы, **50 г** жареного мяса, **100 г** любой колбасы, **4–5** очищенных соленых килек, **2** вареных яйца, **2 ст. л.** толченых грецких или лесных орехов, перец, соль, зелень.

**Способ приготовления.** Разрежьте батон вдоль на две половинки. Отделите ножом мякиш от корочки. Масло взбейте. Сыр натрите на терке. Мясо, колбасу, яйца, киль-

ку, зелень, мякиш хлеба мелко порубите. Все смешайте. Добавьте орех, перец, соль и еще раз перемешайте. Этим фаршем наполните одну половинку батона, а вторую положите сверху. Батон положите на ночь в холодильник, а утром нарежьте тонкими ломтиками.

# Салаты

## ТРАДИЦИОННЫЕ САЛАТЫ

### «Царский»

Требуется: **250 г** картофеля, **200 г** белого мяса курицы, **150 г** маринованных грибов, **100 г** свежих огурцов, **4** яйца, соль, перец, зелень. Для соуса: **3** яичных желтка, **2 ч. л.** сахарной пудры, **150 г** сметаны, соль, красный перец, **1** лимон, гвоздика.

**Способ приготовления.** Картофель отварите, охладите, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Мясо курицы отварите и нарежьте острым ножом на мелкие ломтики. Маринованные грибы (лучше шампиньоны) слегка промойте и подсушите. Затем нарежьте их на тонкие дольки и смешайте с картофелем и мясом. В смесь добавьте свежие огурцы, нарезанные мелкими кубиками.

Яйца отварите, очистите от скорлупы и измельчите. Добавьте к салату яйца, посолите и поперчите полученную массу.

Теперь самое время приступить к приготовлению соуса. Для этого взбейте яичные желтки с сахарной пудрой.

В охлажденную сметану добавьте полученную смесь. Все это посолите и поперчите. Гвоздику измельчите и добавьте в соус. Выжмите лимон и добавьте сок в соус. Соус хорошенько взбейте.

Салат заправьте соусом, перемешайте и дайте ему время пропитаться. Перед подачей к столу украсьте зеленью.

## «Натюрель»

Требуется: **400 г** говяжьей вырезки, **250 г** картофеля, **5** яиц, **100 г** зеленого горошка, соль, перец, **3** луковицы, растительное масло. Для соуса: **100 г** сметаны, **2** яйца, **50 г** растительного масла, соль, **2 ч. л.** сахарной пудры.

**Способ приготовления.** Мясо отварите целым куском в небольшом количестве воды. После того как вода закипит, бульон посолите и добавьте очищенную луковицу. Доварите мясо до готовности, охладите и нарежьте соломкой.

Мясо переложите в посуду, в которой вы собираетесь подать салат. К мясу добавьте картофель, отваренный и нарезанный тонкими кружками.

Яйца, отваренные вкрутую, нарежьте тонкими ломтиками и добавьте их к остальным нарезанным продуктам. Очищенный лук нарежьте тонкими кольцами и обжарьте в большом количестве масла до золотистого цвета. Добавьте жареный лук в салат.

Из банки с зеленым горошком слейте сок, горошек поло-

жите в салат. Осторожно перемешайте, добавьте соль и перец.

Приготовьте соус: яйца взбейте с сахарной пудрой и с солью до белой тягучей консистенции. Эту смесь влейте в охлажденную сметану и тщательно взбейте до однородной массы. Не прекращая взбивать, влейте тонкой струей растительное масло. Постепенно добавляйте соус и перемешайте все компоненты.

### «Мимоза»

Требуется: **200** г картофеля, **1** луковица, **2** моркови, **1** соленая сельдь, **2** вареных яйца,

**100** г майонеза, **2 ст. л.** растительного или оливкового масла, соль, веточки петрушки.

**Способ приготовления.** Картофель и морковь отварите, очистите и натрите на крупной терке. Сельдь очистите от костей, нарежьте на мелкие кусочки. В плоскую салатницу выложите рыбу, затем слоями нарезанный кольцами лук, морковь, картофель. Каждый слой поливайте небольшим количеством растительного масла, слегка солите. Салат заправьте майонезом, посыпьте порубленными яйцами, украсьте веточками петрушки.

### «Пестренький»

Требуется: **200** г свежей белокочанной капусты, **1** свекла,

**1 ст. л.** растительного масла, сахар, лимонный сок, грецкие орехи, чипсы, соль.

**Способ приготовления.** Тонко нарезанную капусту посолите, отожмите и смешайте с нарезанной вареной свеклой. Добавьте побольше тертых орехов и лимонный сок с небольшим количеством сахара. Заправьте растительным маслом и подавайте на стол вместе с чипсами.

## «Фасолевый»

Требуется: **100 г** стручковой фасоли (можно консервированной), **2** сосиски, **50 г** сыра, луковица, **2** помидора, **4 ст. л.** майонеза, зелень петрушки, укропа и сельдерея.

**Способ приготовления.** Отварите стручки и нарежьте их. Отварите сосиски, нарежьте кубиками. На мелкой терке натрите сыр, репчатый лук. Половину помидора оставьте для украшения, остальное измельчите. Все овощи перемешайте и заправьте майонезом, посыпьте зеленью.

## «Свежесть»

Требуется:  $\frac{1}{2}$  **кг** краснокочанной капусты, **5** яблок, **1** луковица, **1** лимон, **4 ст. л.** растительного масла, сахар, соль, зелень петрушки.

**Способ приготовления.** Нашинкуйте капусту, залейте небольшим количеством кипящей воды, посолите и нагрей-

те, все время помешивая. Когда капуста осядет, откиньте на дуршлаг и охладите. Луковицу мелко нарежьте, а яблоки натрите на мелкой терке.

Все перемешайте, посолите, добавьте сахар по вкусу, заправьте маслом, украсьте зеленью и колечками лимона, посыпанными сахаром.

## «Кладезь»

Требуется: **200 г** квашеной капусты, **200 г** тыквы, **4 ст. л.** растительного масла, сахар, мед.

**Способ приготовления.** Тыкву очистите и натрите на мелкой терке, перемешайте с мелко нарезанной капустой и сахаром. Добавьте растительное масло.

Подавайте под овощным соусом. Мед предложите отдельно.

## «Самобранка»

Требуется:  $\frac{1}{2}$  **кг** цветной капусты, соль, приправа, овощной соус.

**Способ приготовления.** Капусту поварите 15 мин в подсоленной воде. Охладите и разберите на соцветия. Посыпьте сверху приправой и полейте овощным соусом. Украсьте зеленью, соль.

## «Отличный»

Требуется: **1** кочан цветной капусты, **1** средний кабачок, растительное масло, овощной соус.

**Способ приготовления.** Разделите капусту на соцветия и отварите в соленом кипятке. Освободите кабачок от кожи и семян, нарежьте кубиками и сварите до готовности в соленом кипятке. Кабачок обязательно нужно варить в дуршлаге, иначе он будет ломаться при выемке из воды. Хорошо обсушите овощ и перемешайте с нарезанной цветной капустой. Пожарьте овощную массу на растительном масле. Можно добавить в салат мелко порезанные и поджаренные кусочки хлеба. Заправьте блюдо растительным маслом и соусом.

## «Оригинальный»

Требуется: **800** г свежей капусты, **200** г очищенных грецких орехов, **6** зубчиков чеснока, перец, растительное масло, соленый арахис, соль.

**Способ приготовления.** Капусту крупно нарежьте, залейте соленым кипятком и поставьте на сильный огонь, закрыв крышкой. Когда она закипит, снимите крышку и варите так 5 мин, чтобы исчез специфический запах. Проверните орехи через мясорубку с чесноком и хорошо разотрите. Смешайте полученную массу с капустой, которую до этого нужно отжать в марле. Растирайте овощи до однородной массы. До-

бавьте перец и растительное масло, накройте крышкой. Посыпьте угощение орешками.

## «Титаник»

Требуется: **300 г** мороженой морской капусты, **2** соленых огурца, **1** морковь, **1** луковица, **3 ст. л.** растительного масла, **1 ч. л.** 3 %-го уксуса, **1** банка рыбных консервов, соль.

**Способ приготовления.** Морскую капусту разморозьте, промойте и варите по 15 мин, трижды меняя воду. Затем охладите ее и нарежьте соломкой. Сварите морковь, нашинкуйте ее соломкой вместе с огурцами. Перемешайте все овощи, заправьте растительным маслом, уксусом, солью. Добавьте также в салат жидкость из рыбных консервов. Лук нарежьте кольцами и положите на блюдо «меридианами».

## «Ковбой»

Требуется: **200 г** отварной говядины или нежирной свинины, **2** огурца, **2** помидора, **200 г** картофеля, лук, зелень, майонез, специи.

**Способ приготовления.** Отварное мясо и картофель нарежьте небольшими кусочками и переложите в салатник. Добавьте нарезанные огурцы, помидоры, лук, зелень, приправьте специями, заправьте майонезом.

## «Ласковый»

Требуется: **3** кочана цветной капусты, **2 ст. л.** толченых сухарей, **4** банки зеленого горошка, мука, соль, растительное масло, чипсы, зелень.

**Способ приготовления.** Капусту отварите в соленом кипятке, обсушите ее и порежьте. Спассеруйте муку и сухари на подсолнечном масле. Перемешайте капусту и горошек с жареными сухарями. При жарке добавьте подсолнечного масла. Подавайте с подсолнечным маслом, свежей зеленью и чипсами.

## «Рубин»

Требуется: **2** свеклы, лук, уксус, приправа, соль, растительное масло.

**Способ приготовления.** Вареную свеклу натрите на крупной терке. В сковороде с разогретым растительным маслом слегка обжарьте лук. Выложите в сковороду тертую свеклу и тушите с луком. Посолите, добавьте приправы. Перед тем как снять с огня, немного полейте уксусом. Остывшее блюдо выложите в салатницу

## «Зимнее утро»

Требуется: **1** редька, **200** г творога,  $\frac{1}{2}$  пучка зеленого лу-

ка, соль, сахар, сметана.

**Способ приготовления.** Редьку нарежьте тонкими кружочками и вымочите в холодной воде. Лук нашинкуйте, соедините с творогом, добавьте соль, сахар и разотрите со сметаной. Соедините с редькой и выложите в салатницу.

### «Румянец»

Требуется: **2** свеклы, **1** корень хрена, **2 ст. л.** уксуса, **2 ст. л.** растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль.

**Способ приготовления.** Свеклу сварите в подсоленной воде, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Очистите и натрите хрен на мелкой терке. Смешайте его со свеклой и полейте уксусом и маслом. Посыпьте мелко порезанной зеленью.

### «Белый танец»

Требуется: **200 г** белого куриного мяса, **100 г** отварных белых грибов, **1** яйцо, **50 г** зеленого горошка, **1** свежий огурчик, **2** вареные картофелины, соль, **3 ст. л.** майонеза, зелень, **2 ст. л.** рубленых грецких орехов.

**Способ приготовления.** Отварную курятину и грибы нарежьте соломкой, картофель и яйца мелко порубите. С огурца срежьте шкурку и порежьте его тонкими ломтиками. Соедините все компоненты, посолите и заправьте майонезом. Выложите горкой, украсьте зеленью, а по окружности

аккуратно разложите зеленый горошек.

Мелко порубите орехи и посыпьте салат поверх зеленого горошка.

## «Печеночный»

Требуется: **200 г** печени,  $\frac{1}{2}$  банки фасоли, **2** головки репчатого лука, **3** яйца,  $\frac{1}{2}$  банки майонеза, **30 г** жира, зелень, перец, соль, зелень.

**Способ приготовления.** Печень порежьте кусочками и обжарьте в жире. Лук почистите, мелко нарежьте и спассируйте до золотистого цвета, яйца отварите и мелко нарежьте. Все продукты смешайте, добавьте фасоль, посолите, поперчите, украсьте зеленью.

## «Огуречные лодочки»

Требуется: **4** огурца, сельдь средней величины, **50 г** сыра, **25 г** сливочного масла, **3 ст. л.** майонеза, соль, черный молотый перец, веточки укропа и кресс-салата для украшения.

**Способ приготовления.** Огурцы разрежьте вдоль, ложкой выньте мякоть и мелко ее нарежьте. Сельдь очистите от кожи и костей и пропустите через мясорубку. Сыр натрите на мелкой терке. Хорошенько перемешайте или взбейте миксером огуречную мякоть, селедочный фарш, сыр, майонез и сливочное масло, добавьте соль и перец. Выложите получив-

шуются массу в кондитерский шприц и положите его на некоторое время в холодильник. После этого через фигурную насадку выдавите фарш в половинки огурцов.

подавайте, украсив веточками кресс-салата и листочками укропа.

## «Овощной»

Требуется: **2** свеклы, **2** редьки, сахар, мед, фруктовый соус, яблоко.

**Способ приготовления.** Натрите на мелкой терке овощи. Заправьте медом и добавьте соус. Сверху тонким слоем насыпьте сахар.

В центр верхушки поместите половинку нарезанного зубчиками яблока.

## «Смешанный»

Требуется: **1** свекла, **300** г тыквы, **50** г сушеного чернослива, изюм, ванильный сахар, растительное масло, фруктовый соус.

**Способ приготовления.** Натрите на терке свеклу и тыкву. Добавьте сушеный чернослив, изюм, пересыпьте ванильным сахаром. Полейте растительным маслом. Подавайте с фруктовым соусом.

## «Русский»

Требуется: 3 свеклы, 2 моркови, 5 картофелин, 2 свежих или соленых огурца, 10 ст. л. зеленого горошка,

3 ч. л. сахара, 2 ч. л. уксуса, растительное масло, свежие помидоры, соль, зелень петрушки, укроп, зеленый лук, чеснок.

**Способ приготовления.** Свеклу и морковь очистите и промойте. Затем нарежьте соломкой и положите в разные кастрюли. Посыпьте сахаром, добавьте холодной воды (чтобы она покрывала овощи) и тушите 10 мин на слабом огне. В готовую свеклу влейте уксус. Картофель и очищенные огурцы нарежьте соломкой. Зеленый горошек, свеклу, морковь, картофель, огурцы выложите в салатницу, но не перемешивайте (чтобы получился букет из овощей). Полейте овощи растительным маслом и посыпьте мелко нарезанной зеленью. Помидоры нарежьте кольцами и намажьте протертым чесноком. Положите кольца на порции салата.

## «Манящий»

Требуется: 4 свеклы, 4 яблока, мед, 1 стакан грецких орехов, растительное масло, зелень, чеснок.

**Способ приготовления.** Отварите свеклу и очистите яблоки. Затем натрите их вместе на крупной терке. Грецкие орехи очистите и измельчите. Все перемешайте и заправьте

небольшим количеством растительного масла. Добавьте мед. Посыпьте салат зеленью петрушки и укропа, а при желании добавьте в угощение протертый чеснок.

## «Простой»

Требуется: **1** редька, **300 г** квашеной капусты, **1** луковица, несколько сушеных грибов, растительное масло, соль, сахар, овощной соус, зелень.

**Способ приготовления.** Редьку натрите на терке и перемешайте с капустой. Мелко нарезанный лук обжарьте в масле и смешайте с овощами. Добавьте соль и сахар, украсьте салат свежей зеленью. Грибы отварите, мелко нарежьте и добавьте в салат, заправьте овощным соусом.

## «Римский»

Требуется: **250 г** белой фасоли, **1** луковица, **1** зубчик чеснока, **10** очищенных грецких орехов, **5 ст. л.** растительного масла, кетчуп, соль, приправа, газированная вода, зелень.

**Способ приготовления.** Замочите фасоль на ночь в холодной воде. Утром воду слейте и залейте уже газированной водой. Варите на слабом огне до мягкости. Слитую горячую фасоль смешайте с мелко нарезанными чесноком и луком. Заправьте маслом, посолите. Добавьте приправу и измельченные орехи. Украсьте салат веточками свежей зелени и живописными «пятнами» кетчупа.

## «Перчик»

Требуется: **2** болгарских перца (красного и желтого цвета), морковка, огурец, мясистый помидор, по  $\frac{1}{2}$  пучка зеленого лука, редиса, укропа, **1 ст. л.** уксуса, **1 ч. л.** сухого красного вина, **2 ст. л.** оливкового масла, соль, молотый черный перец.

**Способ приготовления.** Нарезьте перцы полукольцами, морковь и огурец – ломтиками, помидор – кусочками. Зеленый лук и прочую зелень измельчите. Нашинкуйте кружочками редис. Смешайте все овощи в блюде. Смешайте уксус, вино и оливковое масло, посолите, поперчите. Соедините соус с подготовленными овощами, посыпьте салат рубленой зеленью лука и укропа.

## «Заснеженный сад»

Требуется: **2** помидора, **200 г** огурца, **200 г** болгарского перца и тертой брынзы, пучок зеленого лука, соль, перец, растительное масло.

**Способ приготовления.** Помидоры, огурцы, лук и перец нарежьте, посолите, поперчите и перемешайте. Заправьте салат растительным маслом и посыпьте тертой брынзой. Несмотря на зимнее название, приготовленный вами салат не охладит теплой атмосферы праздничного вечера.

## «Горячие перчики»

Требуется: **6** болгарских перцев, **3** помидора, головка репчатого лука,  $\frac{1}{2}$  горького перца, майонез, петрушка, соль.

**Способ приготовления.** Испеките в духовке сладкий перец, нарежьте маленькими кусочками. Прибавьте ломтики помидоров, кружочки лука и, по желанию, горький перец. Хорошо размешайте, посолите, посыпьте мелко нарезанной петрушкой и заправьте майонезом.

## «Насыщающий»

Требуется: **250** г стручковой фасоли, **1** банка белой фасоли, **4** помидора, **3** груши, **6 ст. л.** растительного масла, свежемолотый черный перец, зелень.

**Способ приготовления.** Стручковую фасоль разделите на 2 половинки, варите 10 мин. Консервированную фасоль выложите в сито, промойте холодной водой. Груши и помидоры разрежьте на 4 части (у груш вырежьте сердцевинки). Нарежьте груши дольками, помидоры – кусочками. Перемешайте овощи и влейте масло, добавьте перец. Дайте блюду постоять некоторое время. Посыпьте мелко нарезанной свежей зеленью. Подавайте со свежим пеклеванным хлебом.

## «Зимняя сладость»

Требуется: **250 г** творога и **250 г** сладкого перца, **30–60 г** растительного масла, **15 г** лимонного сока, петрушка, соль.

**Способ приготовления.** Перец мелко нарежьте, потолките в ступке с небольшим количеством соли и растительного масла. Творог размешайте с небольшим количеством растительного масла и лимонного сока до гладкой однородной массы и смешайте с пюре из перца. Посыпьте петрушкой.

## «Грибные кораблики»

Требуется: **2 ст. л.** мелких маринованных шампиньонов, **3** яйца, **1** маленькая луковица, **1 ст. л.** майонеза, **2 ст. л.** растительного масла, соль.

**Способ приготовления.** Отварите яйца, разрежьте их на половинки и достаньте из них желтки. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сковороде до золотистого цвета. Шампиньоны, желтки измельчите и смешайте их с луком и майонезом. Нафаршируйте этой смесью яичные белки – получатся грибные кораблики, которые могут умчать вас в романтическое путешествие.

## «Объедение»

Требуется: **300 г** картофеля, **100 г** белой фасоли, **1** луко-

вица, соль, свежая зелень, растительное масло, 1 кабачок, кетчуп.

**Способ приготовления.** Сварите в кожуре картофель, очистите и нарежьте. Отварите фасоль и перемешайте с картофелем. Лук мелко порубите и поджарьте на растительном масле. Добавьте к нему овощную массу и еще немного поджарьте. Посолите, полейте кетчупом. Поджарьте колечки кабачка, украсьте их зеленью и положите на порции салата.

### «Слова любви»

Требуется: **300 г** свежих средних помидоров, **100 г** сваренных вкрутую яиц, репчатый маринованный лук и вареный сельдерей, **250–300 г** майонеза, несколько веточек петрушки, соль, красный перец.

**Способ приготовления.** Помидоры нарежьте колечками. Яйца нарежьте кружочками. Сельдерей, сваренный в чуть подсоленной воде, мелко нарежьте. Маринованный лук порежьте тонкими колечками. Смешайте все компоненты с майонезом, добавьте соль и перец. Выложите горкой в салатницу, украсьте веточками петрушки и кружочками яиц.

3—4 средние луковицы очистите и обдайте крутым кипятком. В кастрюлю налейте 2 стакана воды, разведите в ней 2 ст. л. 6 %-го уксуса, добавьте сахар, соль и специи: гвоздику, корицу, красный молотый перец, черный перец горошком, лавровый лист. Пряности смешайте с водой, прокипя-

тите, этим маринадом залейте целые луковицы и оставьте на 3–4 ч. После этого маринад слейте, а маринованный лук нарежьте колечками.

### «Фуршетный»

Требуется: **300 г** красной фасоли, **100 г** соленого арахиса, **3** зубчика чеснока, растительное масло.

**Способ приготовления.** Сварите ранее замоченную фасоль. Добавьте мелко нарезанные орехи и натертый чеснок. Все перемешайте, при необходимости посолите и добавьте масло.

### «Сладкий»

Требуется: **3** моркови, **3** яблока,  $\frac{1}{2}$  лимона, **2 ст. л.** меда, отмоченный в воде изюм, **3** мандарина.

**Способ приготовления.** Натрите на терке морковь, яблоки и лимон. Перемешайте с медом и изюмом. Украсьте салат дольками мандарина.

### «Огородный»

Требуется:  $\frac{1}{2}$  **кг** моркови,  $\frac{1}{2}$  **кг** кабачков, **1** помидор, растительное масло, соль, перец, свежая зелень.

**Способ приготовления.** Натрите овощи на терке и об-

жарьте на масле. Посолите, поперчите салат, украсьте зеленью и дольками помидора.

### «РЫЖИК»

Требуется:  $\frac{1}{2}$  кг моркови, 3 зубчика чеснока, 2 стакана очищенных грецких орехов, растительное масло, вареная морковь.

**Способ приготовления.** Морковь натрите на терке, чеснок очень мелко порежьте или разотрите. Измельчите орехи. Все перемешайте и заправьте маслом. Украсьте салат кубиками вареной моркови.

### «Для сыроедов»

Требуется: 4 большие моркови, 1 корень хрена, сельдерей, 10 маленьких кусочков сырой тыквы, 2 стакана грецких орехов (или равный объем семян подсолнуха).

**Способ приготовления.** Натрите на терке морковь и хрен, покрошите сельдерей, перемешайте. Добавьте растертые орехи и снова перемешайте. Если нет ни орехов, ни семян подсолнуха, используйте растительное масло. Сверху положите кусочки тыквы.

### «Дальневосточный»

Требуется: 2 стакана риса, 1 стакан зеленого горошка, ма-

ринованные стебли папоротника, соль, приправа, зелень.

**Способ приготовления.** Рис отварите и охладите. Перемешайте его с зеленым горошком. Стебли папоротника нарежьте на полоски длиной 3 см и вмешайте в салат. Посолите и добавьте приправу. Можно посыпать угощение свежей зеленью.

## «Гольфстрим»

Требуется: **250 г** филе отварной трески, **200 г** картофеля, **4** яйца, зеленый горошек, **250 г** майонеза, **2** головки лука, соль.

**Способ приготовления.** Филе отварной трески нарежьте соломкой, смешайте с отварным картофелем, который тоже порежьте соломкой.

Яйца отварите, очистите и нарежьте тонкими кружочками. Затем тонкие кольца белков отделите от желтков. Желтки следует изрубить еще мельче. Нарезанные яйца добавьте к остальным составляющим салата. Лук нарежьте тонкими кольцами и смешайте с салатом. В заключение добавьте горошек, поперчите, посолите и заправьте все майонезом.

## «Капустные трубочки»

Требуется: **6** капустных листов, **2** картофелины, **100 г** ветчины, **3 ст. л.** консервированного горошка, соленый огурец,

$\frac{1}{2}$  луковицы, **2 ст. л.** майонеза, по **1 ст. л.** томатного соуса и сметаны, молотый перец, соль, кресс-салат, базилик.

**Способ приготовления.** Капустные листья подержите в кипящей подсоленной воде несколько минут. Откиньте на дуршлаг и выложите на тарелку. Остудите. Вареный картофель и ветчину мелко нарежьте, смешайте с консервированным горошком. Мелко нарежьте огурцы и порубите лук, все смешайте, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Еще раз перемешайте и поставьте в прохладное место на 15–20 мин. Капустные листья сверните трубочкой, положите в них приготовленный фарш и выложите готовые начиненные трубочки на блюдо. Полейте их сметаной с томатным соусом и поперчите. Посыпьте мелко нарезанным кресс-салатом и базиликом.

## «У камина»

Требуется: **400 г** маринованных грибов, **2** яблока, **2** луковицы, **3 ст. л.** растительного масла, соль, маринованные оливки, красное вино.

**Способ приготовления.** Грибы нарежьте соломкой, лук – кольцами. Яблоки натрите на мелкой терке. Все перемешайте, добавьте 10 оливок, соль, растительное масло. Посыпьте салат мелко нашинкованным луком (нашинкованный лук имеет более нежный вкус, если его обдать кипятком). Подавайте блюдо с тонко нарезанным белым хлебом.

## «Грибной»

Требуется: **200 г** соленых или маринованных грибов, **30 г** репчатого или зеленого лука, **20** кубиков белого хлеба, растительное масло, зелень петрушки. **Способ приготовления.** Грибы мелко порежьте и соедините с мелко нашинкованным луком. Заправьте маслом. Нарежьте 20 мелких кубиков белого хлеба и обжарьте в растительном масле так, чтобы они остались мягкими. Добавьте обжаренный хлеб в салат. Можно предложить к салату зелень петрушки.

## «Свежий»

Требуется: **300 г** помидоров, **300 г** свежих грибов, **200 г** картофеля, **2** зубчика чеснока, **2** красных перца, растительное масло, свежая зелень.

**Способ приготовления.** Грибы сварите, охладите и нарежьте соломкой. Картофель сварите в «мундире», очистите и нарежьте кубиками. Так же нарежьте помидоры. Соедините все овощи и добавьте к ним протертый чеснок и очищенный, нарезанный перец. Хорошо перемешайте получившийся салат, добавьте соль и растительное масло. Посыпьте мелко нарезанной зеленью.

## «Весенний»

Требуется: **100 г** консервированных грибов, **1** кочан салата, **2** пучка редиса, **2** помидора, **2 ст. л.** соленого арахиса, растительное масло, соль, приправа, черный хлеб.

**Способ приготовления.** Салат нарежьте кусочками. Грибы и очищенный редис нарежьте тонкими дольками. С помидоров снимите кожицу и мелко нарежьте мякоть. Редис, грибы, салат, арахис и помидоры перемешайте. Добавьте соль и приправу. Поджарьте нарезанный на мелкие кубики черный хлеб и предложите отдельно.

## «Союз»

Требуется: **250 г** вареной колбасы, **200 г** картофеля, **5** яиц, **120 г** соленых огурцов, **2** головки лука, **250 г** майонеза, соль, перец.

**Способ приготовления.** Яйца и картофель отварите, охладите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Добавьте нарезанную кубиками колбасу, так же следует нарезать и соленые огурчики. Добавьте в салат мелко порезанный лук. Смешайте все продукты в одной посуде, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

## «Миф»

Требуется: **200 г** свинины, **100 г** зеленого горошка, **200 г** картофеля, **4** яйца, соль, перец, **2 ч. л.** уксуса, **250 г** майонеза,  $\frac{1}{2}$  стакана воды.

**Способ приготовления.** Мякоть свинины нарежьте маленькими кубиками и выложите на дно неметаллической посуды. Уксус растворите в воде, залейте мясо раствором уксуса и поставьте на 20 мин на холод. После того как мясо станет белого цвета, слейте уксусный раствор и добавьте зеленый горошек.

Нарежьте кубиками предварительно отваренные яйца и картофель, смешайте все компоненты, посолите, поперчите салат, заправьте майонезом.

## «Аромат»

Требуется: **200 г** копченого мяса, **200 г** картофеля, **4** яйца, **250 г** соленых шампиньонов, **100 г** яблок, соль, душистый перец. Для соуса: **200 г** сметаны, **1 ст. л.** коньяка, **2 ст. л.** лимонного сока, **1 ч. л.** сахарной пудры, **2 ч. л.** соли, **1 ст. л.** мускатного ореха.

**Способ приготовления.** Копченое мясо нарежьте тонкой соломкой. Отварите картофель и яйца. Очистите и нарежьте кубиками. Яблоки очистите от кожуры и измельчите.

Продукты, которые вы уже приготовили, смешайте. Добавьте к полученной массе измельченные шампиньоны. Посолите и поперчите салат.

Приготовьте соус. Охлажденную сметану взбейте с сахарной пудрой и солью, постепенно добавьте коньяк и лимонный сок. Засыпьте измельченный мускатный орех, перемешайте соус.

Влейте коньячный соус в салат, перемешайте его. Уложите салат горкой на блюдо, украсьте грибочками и яблоками.

## «Бабушкина забава»

Требуется: **250 г** отваренной говядины, **250 г** молодого картофеля, **100 г** огурцов свежего посола, **100 г** белой фасоли, **100 г** репы, **4** яйца, зеленый лук, зелень сельдерея, петрушки, кориандра, **200 г** сметаны, **20 г** горчицы, соль.

**Способ приготовления.** Отваренную говядину без костей измельчите. Отварите молодой картофель прямо в кожуре, охладите и затем очистите. Картофель нарежьте соломкой и смешайте с мясом в удобной посуде. Малосольные огурцы выньте из рассола и немного обсушите. Затем нарежьте их небольшими кубиками. Фасоль отварите в соленой воде, откиньте на дуршлаг. Репу очистите и порежьте тонкой соломкой. Зелень промойте холодной водой и измельчите. Добавьте порезанные овощи и зелень к остальным продуктам. Затем измельчите отваренные яйца и соедините

с общей массой.

Горчицу смешайте с холодной сметаной и тщательно размешайте. Этим соусом заправьте салат, посолите.

## «Мария»

Требуется: **200 г** печени, **2** головки лука, **200 г** картофеля, **5** яиц, соль, перец, **250 г** майонеза, **2 ст. л.** растительного масла.

**Способ приготовления.** Замочите печенку на 2–3 ч в молоке, не солите ее. Обжарьте печенку в растительном масле. После того как она остынет, порежьте ее тонкой соломкой. Яйца и картофель отварите, порежьте соломкой и перемешайте. Добавьте к салату порезанный лук, соль и перец, заправьте все майонезом.

## «Экспресс»

Требуется: **200 г** сосисок, **250 г** картофеля, **5** яиц, **100 г** соленых огурцов, **2** луковицы, **250 г** майонеза, соль, **1 ст. л.** сливочного масла.

**Способ приготовления.** Мелко нарежьте лук и обжарьте в сливочном масле. Отварите сосиски, очистите их от пленки, нарежьте кружками. Картофель отварите, очистите и нарежьте кубиками. Яйца отварите, охладите в холодной воде, очистите от скорлупы и нарежьте их кубиками.

Нарежьте кубиками соленые огурцы, все компоненты сме-

шайте. Посолите салат и заправьте майонезом.

## «Рандеву»

Требуется: **250 г** филе цыпленка, **70 г** вареных грибов, **200 г** картофеля, **4** яйца, **50 г** соленых огурцов, **5 г** горчицы, соль, перец, **30 г** корня сельдерея, **250 г** майонеза.

**Способ приготовления.** Отварите филе цыпленка, охладите и мелко порежьте. Промытые и очищенные корни сельдерея нарежьте соломкой. Вареные грибы нарежьте ломтиками, а отваренные яйца и соленые огурцы нарежьте небольшими кубиками.

Смешайте все компоненты в глубокой посуде, посолите и поперчите салат. Заправьте всю массу майонезом, предварительно взбитым с горчицей.

## «Семейный»

Требуется: **250 г** вареной колбасы, **150 г** фасоли, **200 г** картофеля, **4** яйца, **400 г** зеленых яблок, соль, **250 г** майонеза.

**Способ приготовления.** Отварите яйца и картофель, охладите и очистите. Нарежьте продукты тонкими ломтиками, смешайте с фасолью. Яблоки помойте, очистите от кожуры и нарежьте мелкими кубиками. Колбасу также нарежьте мелкими кубиками.

Смешайте все продукты, которые вы измельчили, засыпьте

те в смесь фасоль. Посолите салат и заправьте майонезом.

## «Воскресный»

Требуется: **200 г** филе рыбы, **150 г** шампиньонов, **150 г** фасоли, **5** яиц, **2** луковицы, соль, **250 г** майонеза,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, **1 ч. л.** уксуса, **1 ст. л.** сливочного масла, листья салата.

**Способ приготовления.** Мясо рыбы очистите от костей, нарежьте тонкими дольками. Размешайте уксус с водой и залейте этим раствором мясо рыбы, используйте для этого неметаллическую посуду. Мясо должно мариноваться в течение 5–7 мин. После этого слейте уксусный раствор, дайте мясу стечь.

Грибы отварите, охладите и процедите. Крупные грибы измельчите. Смешайте маринованное филе рыбы и грибы в неметаллической посуде.

Фасоль желательно использовать консервированную. Слейте жидкость и добавьте фасоль к предыдущей смеси. Яйца отварите, очистите и порежьте мелкими кубиками. Лук, предварительно почищенный и порезанный кольцами, обжарьте в сливочном масле до золотистой корочки.

Смешайте все компоненты салата, посолите его. Заправьте салат майонезом. Уложите салат горкой на блюдо. Листья салата промойте холодной водой, изрубите ножом. Посыпьте салат зеленью и подавайте к столу.

## «Помидоры на Канарах»

Требуется: **4–5** помидоров, пучок зеленого лука, **4** плавленых сырка, небольшой кусочек ветчины, по **2 ст. л.** тертого сыра, сливок и растительного масла, базилик, петрушка.

**Способ приготовления.** У помидоров обрежьте верхушки и ложкой выберите мякоть. Зеленый лук и ветчину мелко порубите, смешайте с плавлеными сырками и сливками. Затем выложите помидоры (каждый на отдельный лист) на фольгу, смазанную маслом. Нафаршируйте их сырной массой, а сверху присыпьте все это великолепие тертым сыром, заверните в фольгу и запекайте в разогретой духовке при температуре **200 °С** в течение **25–30** мин. Выложите на блюдо и посыпьте базиликом и петрушкой.

## «Лужок»

Требуется: **250** г картофеля, **5** яиц, **150** г свежих огурцов, **100** г отварной свинины, **100** г вареного телячьего языка, зеленый лук, зелень петрушки, соль, перец. Для соуса: **50** г сметаны, **1** лимон, **2** яйца, **2** стакана растительного масла, **1 ч. л.** сахарной пудры, **2 ч. л.** соли. **Способ приготовления.** Мясные продукты отварите. Охлажденную свинину нарежьте тонкими брусочками, а язык – полукруглыми дольками.

Отварите также картофель и яйца, нарежьте их кубиками. Свежие огурцы промойте холодной водой и нарежьте круж-

ками. Мелко нарубите зеленый лук, петрушку. Смешайте все продукты, посолите.

Далее приступайте к приготовлению соуса. Взбейте охлажденные яйца с сахарной пудрой и солью. Добавьте сок лимона, растительное масло. После этого тщательно взбейте соус, смешайте его со сметаной. Размешайте соус до однородной массы и заправьте им салат.

## «Нарцисс»

Требуется: **250 г** молодого картофеля, **150 г** свежих огурцов, **5** яиц, **100 г** сладкого перца, **2** яблока средней величины, **200 г** вареного мяса курицы, соль, **250 г** майонеза, зелень.

**Способ приготовления.** Молодой картофель отварите в кожуре, охладите, аккуратно снимите тонкую кожуру и нарежьте небольшими брусочками. Вареные яйца тоже порежьте. Свежие огурцы не нужно резать мелко, иначе они потеряют свой сок.

Сладкий перец промойте, очистите от семян, нарежьте тонкими брусочками. Яблоки очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Куриное мясо отварите и нарежьте его тонкой соломкой.

Смешайте все компоненты салата, посолите его и заправьте майонезом. Зелень промойте холодной водой и мелко нашинкуйте. Уложите салат горкой в блюдо, вокруг горки насыпьте ароматную зелень.

## «Виртуоз»

Требуется: **250 г** мякоти свинины, **200 г** картофеля, **4** яйца, **150 г** кукурузы, **100 г** маринованных грибов, **2** луковицы, **250 г** майонеза, соль, перец, **1** головка чеснока, **1 ст. л.** растительного масла. Для теста:  $\frac{1}{2}$  стакана муки, **2 ч. л.** соли, **1** стакан воды.

**Способ приготовления.** Для того чтобы запечь мясо, приготовьте тесто. Для этого растворите в воде соль, добавьте в муку соленую воду и замесите тесто.

Мясо посолите, поперчите и натрите чесноком. Заверните мясо в тесто и запекайте в горячей духовке в течение 30 мин. Затем дайте мясу остыть, нарежьте тонкими ломтиками.

Отварите яйца и картофель, нарежьте их небольшими кубиками. Если вы используете консервированную кукурузу, то не забудьте слить жидкость. Также можно отварить лущеную кукурузу в подсоленной воде, процедить, дать остыть и использовать для салата.

Маринованные грибы можно использовать любого вида. Нарежьте их небольшими кусочками. Лук нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета на растительном масле.

Смешайте все продукты, посолите и поперчите. Заправьте салат майонезом, уложите горкой на блюдо.

## «Замок»

Требуется: **250 г** картофеля, **300 г** копченого мяса, **150 г** фасоли, **4** яйца, соль, перец, **2** луковицы. Для соуса: **2** яйца, **1 ч. л.** сахарной пудры, **2 ч. л.** соли, **2 ч. л.** горчицы, **2** стакана оливкового масла, **1 ч. л.** уксуса.

**Способ приготовления.** Картофель отварите уже очищенным в небольшом количестве подсоленной воды. Рекомендуется немного недоварить его, чтобы картофель был слегка твердоват. Отварить нужно и яйца. Нарезьте эти продукты небольшими кубиками.

Фасоль отварите и дайте ей остыть. Репчатый лук нарежьте мелкой соломкой. Измельчите копченое мясо. Соедините все компоненты в удобной посуде и посолите салат.

Охлажденные яйца взбейте с сахарной пудрой, солью, горчицей. Не переставая помешивать, небольшими дозами добавьте уксус, а затем и растительное масло. Все хорошенько перемешайте и заправьте салат соусом.

## «Курьер»

Требуется: **250 г** вареной говяжьей вырезки, **150 г** риса, отваренного в молоке, **3** яйца, **150 г** свежих огурцов, **2** луковицы, **100 г** зеленого горошка, **2 ст. л.** сливочного масла, **250 г** майонеза.

**Способ приготовления.** Вареную говядину нарежьте

ломтиками. Отварите яйца и измельчите их. Кубиками нарежьте огурцы. Добавьте предварительно отваренный в молоке рис. Лук почистите, мелко нарежьте и обжарьте в сливочном масле. Используйте консервированный горошек, предварительно слив жидкость.

Теперь соедините все компоненты салата, посолите и заправьте майонезом.

### «Два зайца»

Требуется: **250 г** жареного мяса, **200 г** картофеля, **150 г** зеленого горошка, **4** яйца, **50 г** маслин, **250 г** майонеза, соль.

**Способ приготовления.** Жареное мясо нарежьте ломтиками. Картофель отварите, очистите и дайте ему время остыть. Отварите яйца, очистите от скорлупы. Яйца и картофель нарежьте мелкими кубиками.

Смешайте нарезанные продукты с консервированным горошком и маслинами, не забыв слить жидкость. Заправьте салат майонезом, посолите.

### «Радуга»

Требуется: **250 г** белого мяса птицы, **100 г** цветной капусты, **150 г** зеленого горошка, **200 г** картофеля, **4** яйца, **250 г** майонеза, соль.

**Способ приготовления.** Отваренное белое мясо охладите и нарежьте тонкими ломтиками. Цветную капусту по-

крошите брусочками. Добавьте зеленый горошек. Отварите картофель и яйца, нарежьте эти продукты кубиками. Соедините все компоненты, посолите и заправьте майонезом.

## «Лиза»

Требуется: **250 г** маринованного филе рыбы, **200 г** риса, **100 г** оливок, **100 г** изюма, **4** яйца, соль, молоко. Для соуса: **100 г** сметаны, **2** яйца, **1 ч. л.** сахарной пудры, **2 ч. л.** соли, **1 г** корицы, **1 ч. л.** уксуса.

**Способ приготовления.** Маринованное филе рыбы нарежьте тонкой соломкой. Отварите рис в подсоленном молоке, но не разваривайте его. Затем процедите рис и охладите. Яйца отварите и нарежьте кубиками.

Соедините рыбу, рис и яйца в специальной посуде. Добавьте консервированные оливки, не забудьте слить жидкость. Изюм помойте и залейте кипятком. Поставьте на слабый огонь и кипятите в течение 2 мин. Процедите изюм, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь окончательно.

К основной массе салата добавьте изюм и посолите всю смесь.

Приступайте к приготовлению соуса. Яйца используйте охлажденные, так их будет легче взбить с сахарной пудрой и солью. Для аромата добавьте размельченную корицу. Смесь хорошенько взбейте, постепенно вливая уксус.

Взбейте полученную смесь с холодной сметаной и этим

соусом заправьте салат.

## «Зеленая горка»

Требуется: **200 г** тушеной печенки, **100 г** свежих огурцов, **4** яйца, **100 г** лущеного гороха, **200 г** молодого картофеля, соль, **200 г** йогурта, зеленый лук, зелень укропа, петрушки, сельдерея.

**Способ приготовления.** Тушеную печенку нарежьте мелкой соломкой. Огурцы промойте холодной водой и нарежьте кубиками. Яйца отварите и измельчите. Лущеный горох отварите в соленой воде до готовности, слейте воду. Молодой картофель отварите в кожуре. Затем аккуратно снимите тонкую кожуру и нарежьте кубиками. Смешайте картофель с остальными продуктами, посолите и заправьте йогуртом.

Зелень промойте холодной водой, измельчите. Салат уложите горкой на блюдо. Посыпьте салатную горку зеленью и подайте к столу.

## «Вена»

Требуется: **250 г** отваренного говяжьего мяса, **200 г** свежих лисичек, **250 г** картофеля, **4** яйца, **150 г** соленых огурцов, **250 г** майонеза, соль.

**Способ приготовления.** Отваренную говядину охладите и нарежьте тонкими ломтиками. Картофель и яйца отва-

рите, порежьте эти продукты небольшими кубиками.

Лисички промойте, очистите и варите в соленой воде до готовности. Затем процедите и охладите их. Нарежьте лисички тонкими ломтиками. Кубиками нарежьте соленые огурцы.

В специальной посуде соедините все компоненты салата, посолите. Вам осталось заправить салат майонезом и все тщательно перемешать. Уложите «Вену» холмиком на блюдо и подавайте гостям.

## «Краса»

Требуется: **150 г** ветчины, **4** яйца, **250 г** картофеля, **100 г** яблок, **100 г** зеленого горошка, **2** луковицы, **250 г** майонеза, соль, листья салата, **1** лимон.

**Способ приготовления.** Ветчину порежьте мелкими кубиками. Отварите картофель и яйца, затем охладите и очистите. Измельчите эти продукты. Яблоки помойте и очистите от кожуры. Нарежьте острым ножом на небольшие ломтики и сбрызните их лимонным соком.

Соедините измельченные продукты и добавьте зеленый горошек. Лук очистите и мелко нарежьте, добавьте его в салат. Заправьте его майонезом и посолите. Уложите на блюдо и украсьте зелеными листьями салата.

## «Мясной»

Требуется: **250–300 г** вареного постного мяса, **350 г** окорока, **100 г** консервированной печени трески, **70 г** консервированного горошка, **150 г** майонеза, **3–5 ст. л.** мелко рубленной зелени петрушки, соль.

**Способ приготовления.** Мясо и окорок нарежьте небольшими кубиками. Печень трески мелко нарежьте. Смешайте все эти продукты с майонезом, добавьте консервированный горошек, слегка посолите и еще раз все тщательно перемешайте. Выложите салат в глубокую вазочку и украсьте мелко порубленной зеленью петрушки.

## «Секрет»

Требуется: **100 г** вареной свинины, **100 г** тушеной печени, **50 г** отваренного говяжьего языка, **200 г** картофеля, **4** яйца, **100 г** свежего сладкого перца, **100 г** фасоли, соль. Для соуса: **3** яйца, **1 ч. л.** сахарной пудры, **2 ч. л.** соли, **2 ч. л.** горчицы, **2 ч. л.** уксуса, **2** зубчика чеснока, **50 г** растительного масла.

**Способ приготовления.** Отваренные мясные продукты порежьте небольшими кубиками, тонкой соломкой и полукруглыми ломтиками. Картофель отварите очищенным и нарежьте кубиками. Отваренные яйца измельчите, соедините их с мясными продуктами и картофелем.

Перец очистите от семян и нарежьте соломкой. Фасоль отварите в соленой воде. Добавьте к остальным продуктам овощи. Посолите салат.

Охлажденные яйца взбейте с сахарной пудрой и солью, постепенно добавляйте уксус и взбейте в пену. Тонкой стружкой влейте растительное масло и взбейте до однородного состояния. Добавьте горчицу и измельченный чеснок. Охладите полученный соус, после чего заправьте им салат.

### «По-индийски»

Требуется: **200 г** вареного мяса птицы, **100 г** окорока, **300 г** рассыпчатого сваренного риса, **300 г** майонеза, **1 ст. л.** мелко нарезанной зелени петрушки и базилика, соль.

**Способ приготовления.** Мясо птицы и окорок нарежьте кусочками, смешайте с рисом и зеленью. Заправьте майонезом, добавьте соль и зелень.

## ОРИГИНАЛЬНЫЕ САЛАТЫ

### «Французское баловство»

Требуется: **12 шт.** замороженных шеек омаров, **8** огурцов, **2 ч. л.** соли, сок одного лимона, несколько листьев салата, **1** зубчик чеснока, **3 ст. л.** растительного масла, по щепотке сахара и перца, **2** яйца, сваренных вкрутую, укроп, **5 ст. л.**

майонеза, **100 г** фасоли, **100 г** маслин.

**Способ приготовления.** Разморозьте мясо омара. Мелко нарежьте огурцы. Промойте листья салата, разорвите на мелкие кусочки. Очистите чеснок, покрошите. Растительное масло смешайте с лимонным соком, растертым чесноком, сахаром и перцем. Яйца нарежьте на 4 части. Мясо омаров, огурцы, салат, яйца, фасоль, маслины положите в салатницу и залейте масляным соусом. Тщательно перемешайте, добавив майонез и зелень.

### «Новогодний»

Требуется: **250 г** запеченной гусятины, **100 г** моркови, **200 г** картофеля, **5** яиц, **150 г** маслин, **100 г** маринованных шампиньонов, **250 г** майонеза, соль, **2** луковицы.

**Способ приготовления.** Отварите морковь, картофель и яйца. Охладите, очистите и нарежьте кубиками. Шампиньоны нарежьте дольками. Лук очистите и мелко нарежьте.

Запеченное филе гуся измельчите и соедините с остальными продуктами. Добавьте маслин, посолите. Заправьте майонезом и уложите салат горкой на блюдо. Украсьте фигурками из моркови и яиц.

### «Ричи»

Требуется: **150 г** малосолевой сельди, **250 г** картофеля, **5** яиц, **150 г** соленых грибов, **150 г** зеленого горошка, **100 г**

моркови, **250 г** майонеза, соль, зелень.

**Способ приготовления.** Сельдь очистите от кожицы и костей, измельчите. Соленые грибы нарежьте небольшими дольками, соедините с сельдью.

Картофель, морковь и яйца отварите, очистите и порежьте соломкой. Добавьте эти продукты, а также зеленый горошек к общей массе. Посолите салат, заправьте майонезом. Уложите салат горкой на блюдо, посыпьте мелкой зеленью и украсьте грибочками и фигурками из яиц.

### «Каприз дамы»

Требуется: **100 г** отваренного телячьего языка, **100 г** копченого мяса, **100 г** вареных кальмаров, **5** яиц, **200 г** картофеля, **100 г** чернослива, **150 г** зеленого горошка, соль. Для соуса: **150 г** сметаны, **50 г** шампанского, **1** яйцо, **2 ч. л.** сахарной пудры, **1 ч. л.** уксуса.

**Способ приготовления.** Отваренный язык очистите от кожицы. Нарежьте его тонкими ломтиками. Мясо и филе кальмаров нарежьте соломкой.

Отварите картофель и яйца, очистите и измельчите их. Чернослив промойте и залейте на 5 мин кипящей водой. Удалите косточки и мелко порубите чернослив.

В удобную неметаллическую посуду положите измельченные продукты, добавьте зеленый горошек без жидкости, посолите по вкусу.

Для приготовления соуса используйте охлажденные продукты. Взбейте яйца с сахарной пудрой. В смесь влейте уксус и шампанское. Все взбейте до белой пены и соедините со сметаной. Хорошенько перемешайте соус и заправьте им салат. Уложенный на блюде салат украсьте фигурками, вырезанными из яиц, черносливом и горошком.

### «Садовник»

Требуется: **250 г** тушеной говядины, **4** яйца, **250 г** картофеля, **100 г** фасоли, **100 г** зеленых груш, соль, **200 г** сметаны, **2** лимона, зелень петрушки.

# 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.