

ПРАЗДНИЧНЫЕ  
САЛАТЫ  
И  
ЗАКУСКИ



РИПОЛ КЛАССИК



Коллектив авторов

# **Праздничные салаты и закуски**

«РИПОЛ Классик»

2006



## **Коллектив авторов**

Праздничные салаты и закуски / Коллектив авторов — «РИПОЛ Классик», 2006

Страсть русского человека к шумным и изобильным застольям известна с незапамятных времен. Эта книга станет незаменимым помощником и великолепным подарком для каждой хозяйки, которая хотела бы украсить праздничный стол поразительно вкусными блюдами, приготовленными своими руками. В ней вы найдете несколько сот рецептов оригинальных салатов и закусок, а также небольшую главу, посвященную праздничным десертам. Обратитесь к помощи нашей книги, и вы сможете доставить своим гостям и домашним ни с чем не сравнимое удовольствие.

© Коллектив авторов, 2006

© РИПОЛ Классик, 2006



# Содержание

Предисловие	5
Вступление	6
Салаты	7
Мясные салаты	7
Салат «Дары природы»	7
Салат «Ярославна»	7
Салат «Бон вояж»	7
Овощной салат «Будь здоров»	7
Комбинированный салат по-болгарски	8
Салат «К ужину»	8
Салат «Цюрих»	8
Салат «Фантазия»	8
Салат «Влашский»	9
Салат «Датский»	9
Салат «Виват, король!»	9
Салат мясной	9
Салат мясной по-французски	10
Салат «Искушение»	10
Салат по-таджикски	10
Салат «Лукоморье»	11
Салат «Отрада»	11
Салат «Утро»	11
Салат «Богатырь»	11
Салат по-узбекски	12
Салат «Шедевр»	12
Салат «Желание»	12
Салат «Витязь»	12
Винегрет мясной «Ассорти»	13
Салат «Сан-Ремо»	13
Комбинированный салат «Мечта миллионера»	13
Комбинированный салат «Банкетный»	13
Салат «Оригинальный»	14
Салат овощной «Солнце юга»	14
Салат по-деревенски	14
Салат с кроликом «Звездопад»	15
Салат «Ласточкино гнездо»	15
Салат из языка	15
Салат «Славянский»	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17



# Коллектив авторов

## Праздничные салаты и закуски

### Предисловие

*Уважаемые читатели!*

Страсть русского человека к шумным и изобильным застольям известна с незапамятных времен. Ни в одной другой стране мира Новый год и Рождество, 23 Февраля и 8 Марта, дни рождения и свадьбы не празднуются так хлебосольно и широко. Накрыть богатый праздничный стол, уставленный самыми разнообразными блюдами, мы и любим, и умеем!

Книга, которую вы держите в руках, призвана познакомить вас с новыми рецептами и помочь приготовить небывало вкусные блюда для праздничного стола. Написанная в сотрудничестве с лучшими отечественными шеф-поварами, она станет незаменимым помощником и прекрасным подарком для каждой умелой хозяйки.

Вы найдете в нашем издании множество оригинальных и изысканных салатов, которые по праву считаются главным кулинарным украшением русского праздничного застолья. Вас ожидают несколько сот оригинальных рецептов салатов, которые можно и нужно подавать к праздничному столу – вместе с традиционными и излюбленными для россиян «оливье» и «селедкой под шубой». Вы узнаете, как, используя различные ингредиенты в оригинальных сочетаниях и пропорциях, применяя разнообразные приправы и соусы, можно создать неповторимый вкус того или иного салата.

Холодные и горячие закуски – еще один важнейший атрибут новогоднего, рождественского, свадебного застолья. Эта книга познакомит вас с закусками, традиционными для русской кухни, а также с «коронными номерами» французских, грузинских, немецких, польских, скандинавских поваров, с некоторыми закусками украинской и белорусской кухни. Красиво оформленные, сопровождаемые соответствующим гарниром, потрясающе аппетитные и вкусные закуски из мяса и рыбы, грибов и овощей, яиц и сыра, творога и брынзы, вне всякого сомнения, доставят вашим гостям ни с чем не сравнимое гастрономическое удовольствие.

Ну и, конечно же, десерты – какой праздничный стол обойдется без них? В нашей книге вы обнаружите несколько десятков оригинальных рецептов тортов, пирожных, кексов, пасхальных куличей.

Для подавляющего большинства представленных здесь блюд понадобятся самые обычные продукты, доступные практически каждой российской хозяйке. Знакомясь с кулинарными премудростями по нашей книге, вы узнаете, как из одного продукта приготовить сразу несколько по-настоящему роскошных и потрясающе вкусных блюд. Так, к примеру, из одной рыбины вы сможете приготовить и прекрасный новогодний паштет, и заливное. У умелой хозяйки ведь все идет в дело, и из нескольких рыбьих голов и плавников в итоге получается настоящий кулинарный шедевр!

Обратившись к помощи нашей книги, вы сможете удивить своих гостей и домашних по-настоящему оригинальными и вкусными блюдами. Знайте, что вам предстоит выслушать немало комплиментов от восхищенных гостей, а ваши родные и близкие будут собираться за одним столом все охотнее и чаще, нетерпеливо предвкушая появление очередного кулинарного чуда!



## Вступление

Отличительной особенностью русской кухни является обилие и разнообразие закусок. Как на праздничном, так и на будничном столе свое постоянное место занимают всевозможные салаты. Они могут не только предварять обед, но также быть самостоятельным блюдом или подаваться в качестве гарнира.

Многообразие салатов позволяет готовить их во все времена года. Они ежедневно снабжают нас необходимыми витаминами, микроэлементами, минеральными солями и клетчаткой.

Отварные салаты готовят в основном из овощей и различных вкусовых добавок. Но для салата как главного блюда меню можно использовать всевозможные комбинации продуктов. К ним относятся следующие ингредиенты: рис, картофель, макаронные изделия, бобовые, овощи, фрукты, мясо, рыба и птица.

Используя различные составляющие в оригинальных сочетаниях и пропорциях, применяя разнообразные приправы и соусы, можно создать неповторимый вкус этого замечательного блюда. Классические рецепты могут служить настоящим источником творческого вдохновения. На их основе любая хозяйка сможет создать свой кулинарный шедевр.

Готовьте с удовольствием, устраивайте праздничные обеды, радуйте себя и своих близких.

Приятного вам аппетита!

### *Несколько полезных советов*

- Листовой салат надо мыть под струей холодной воды, затем дать стечь воде и обсушить салат полотенцем.
- Чтобы сохранить витамины, которыми богаты салатные листья, нарежьте их непосредственно перед подачей на стол.
- Овощи необходимо тщательно мыть, лучше щеткой.
- Отваривать овощи лучше заранее, из теплых овощей салат получается невкусный и быстро портится.
- Каждый овощ варят отдельно, лучше в эмалированной посуде, обязательно под крышкой.
- Овощи отбирают одного размера, ровные и здоровые.
- Овощи для салата режут мелко, ломтики должны быть тонкими, почти прозрачными.
- Перемешивать салат нужно осторожно двумя ложками снизу вверх, чтобы не поломать ломтики.
- Если вы используете отварные продукты или ингредиенты с твердой консистенцией, оставьте их настаиваться в течение часа в салатном соусе. Картофель, макароны или сладкий перец приобретут за это время особый вкус и аромат.
- Салатную заправку можно приготовить самим. Основу такой заправки составляет растительное масло. Лучше всего – оливковое, имеющее удивительно многогранный вкус, что позволяет использовать его почти для всех салатов.
- Для тех, кто предпочитает легкое диетическое питание, советуем вместо майонеза использовать сметану с 1 ч. л. горчицы.
- В заправки для фруктовых салатов можно добавить немного ванильного сахара.



## Салаты

### Мясные салаты

#### Салат «Дары природы»

**Требуется:**

500 г картофеля, 200 г ветчины, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г соленых огурцов, 2 яйца, 50 г моркови, 150 г майонеза, по 25 г зеленого салата, зелени петрушки или укропа, соль, молотый черный перец

**Способ приготовления.**

Картофель и морковь, очищенные, отваренные и охлажденные, яйца, сваренные вкрутую, огурцы, ветчину нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, майонез, посолить и перемешать. Выложить в салатницу, украсить листьями зеленого салата, ломтиками ветчины, кружочками огурца и яйца, посыпать зеленью.

#### Салат «Ярославна»

**Требуется:**

150 г ветчины, по 100 г огурцов, помидоров, яблок, белокочанной капусты и картофеля, 150 г майонеза, 40 г клюквы, зелень петрушки.

**Способ приготовления.**

Яблоки очистить от кожицы, удалить семенную коробочку. Картофель отварить в мундире, очистить. Ветчину, картофель, яблоки, свежие огурцы, капусту нашинковать соломкой. Помидоры нарезать кружочками. Все продукты уложить слоями в стеклянную салатницу, полить майонезом, украсить огурцами, помидорами, яблоками, зеленью, клюквой.

#### Салат «Бон вояж»

**Требуется:**

150 г ветчины, 150 г соленых грибов, 80 г картофеля, 80 г свежих огурцов, 60 г растительного масла, 60 г консервированной кукурузы, 1 луковица, 20 г зеленого салата, 1 яйцо, зелень, соль, перец,

**Способ приготовления.**

Отварной картофель, огурцы, репчатый лук, ветчину и яйцо нарезать ломтиками. Огурцы перемешать с солью и выдержать 1 час. Кукурузу отцедить. Грибы перебрать, крупные нарезать. Все продукты (кроме грибов) заправить растительным маслом и перцем и выложить в салатник. Мелкие грибы воткнуть в салат, резаные разложить горками. Украсить блюдо листьями салата и зеленью.

#### Овощной салат «Будь здоров»

**Требуется:**

150 г ветчины, по 100 г свежих огурцов, помидоров, редиса, сладкого перца, кресс-салата и салатной заправки, 40 г репчатого лука, 40 г маслин, тмин.

**Способ приготовления.**



Красный и зеленый перец, сладкий салатный лук, редис, помидоры и огурцы нарезать кружочками, ветчину – брусочками. Маслины очистить от косточек. Подготовленные продукты перемешать и выложить в стеклянный или хрустальный салатник. Заправку смешать с тмином и подать отдельно.

## **Комбинированный салат по-болгарски**

### ***Требуется:***

*1 кг картофеля, 500 г моркови, 1 банка консервированного горошка, 7—8 соленых огурчиков, 200 г ветчины, колбасы или жареного мяса, 3 яйца, 450 г растительного масла, 2 лимона (или разведенная лимонная кислота), 1 ст. л. горчицы, черный перец, соль, маслины,*

### ***Способ приготовления.***

Очищенный картофель нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде, после чего выложить в дуршлаг. Затем картофель смешать с отцеженным горошком и отварной морковью, солеными огурчиками, ветчиной или колбасой, нарезав все кубиками. Смесь выдержать в холодном месте. Приготовить майонез из яичных желтков и растительного масла и разделить его на две части. Одну часть заправить горчицей, черным перцем и лимонным соком по вкусу, развести картофельным отваром и осторожно прибавить к нарезанным овощам. Салат распределить на порции, украсить каждую порцию подкисленным и посоленным по вкусу майонезом (другой частью), маслинами без косточек, кружочками лимона и веточками петрушки.

## **Салат «К ужину»**

### ***Требуется:***

*1 крупный кочан свежего зеленого салата, 200 г сыра, 150 г ветчины (или копченой грудинки), 4—5 помидоров, 1 небольшой свежий огурец, 1 головка репчатого лука, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. л. уксуса,  $\frac{1}{2}$  ч. л. горчицы, соль и петрушка.*

### ***Способ приготовления.***

Листья зеленого салата нарезать тонкими полосками, а остальные продукты кубиками. Хорошо размешать и заправить приготовленной предварительно заправкой из растительного масла, горчицы, уксуса с добавлением соли. Смесь снова размешать и распределить на порции; каждую порцию посыпать мелко нарезанной петрушкой.

## **Салат «Цюрих»**

### ***Требуется:***

*100 г ветчины, 150 г риса, 100 г помидоров, 60 г сыра, 60 г майонеза, 30 г маслин, 30 г зеленого салата, 2 яйца, зелень, горчица.*

### ***Способ приготовления.***

Рис отварить и охладить. Ветчину и сыр нарезать соломкой, помидоры – кубиками. Все компоненты перемешать, добавив  $\frac{2}{3}$  части майонеза или горчицу, выложить горкой в салатник на листья салата, полить оставшимся майонезом и украсить маслинами, яйцом и зеленью.

## **Салат «Фантазия»**

### ***Требуется:***

*50 г вареной колбасы, 50 г ветчины, 600 г картофеля, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 маринованных огурца, растительное масло, 1 ст. ложка майонеза, разбавленного соком лимона, соль, черный молотый перец,*



**Способ приготовления.**

Отварить картофель в кожуре, остудить, очистить, нарезать кубиками. Добавить ветчину, колбасу, лук, нарезанные тонкими ломтиками, крупно нарезанные яйца с огурцами. Заправить небольшим количеством растительного масла, солью, перцем. Все выложить в салатник, добавить майонез, тщательно перемешать, поставить на 1 час в холодильник.

## **Салат «Влашский»**

**Требуется:**

*100 г ветчины, 130 г мяса, 30 г яблок, 50 г картофеля, 40 г огурцов, 20 г зеленого горошка, 1 яйцо, 50 г майонеза, зелень, перец, соль,*

**Способ приготовления.**

Ветчину, вырезку, отварной картофель, яблоки, соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нашинковать соломкой, заправить майонезом, выложить в салатницу, украсить вареным яйцом, зеленым горошком, огурцом и зеленью петрушки.

## **Салат «Датский»**

**Требуется:**

*200 г макарон, 1 небольшой кочан цветной капусты, 1 маленький корень сельдерея, 2 средние моркови, 200 г ветчины или копченой колбасы, 2 ст. ложки уксуса или разведенной лимонной кислоты, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, 3 ст. ложки майонеза.*

**Способ приготовления.**

Макароны разломать на небольшие кусочки и сварить в подсоленной воде. Подготовленную цветную капусту разделить на кочешки. Морковь и сельдерей нарезать тонкой соломкой. Все эти овощи сварить в слегка подсоленной воде (но не переваривать!), откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Охлажденные овощи и макароны, нарезанную ветчину или колбасу сложить в миску и осторожно перемешать, чтобы не размять кочешки капусты. Взбить вилкой в отдельной посуде уксус, растительное масло и горчицу. Заправить салат этой смесью и майонезом.

## **Салат «Виват, король!»**

**Требуется:**

*1/2 стакана отварного риса, 100 г зеленого горошка, 50 г ветчины, зелень петрушки, майонез, соль, черный молотый перец,*

*Для украшения: листья зеленого салата, помидоры,*

**Способ приготовления.**

Тщательно перемешать рис с отварным зеленым горошком, мелко нарезанной ветчиной, заправить солью, перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки, майонезом. Украсить листьями салата и кружочками помидоров.

## **Салат мясной**

**Требуется:**

*300 г отварной говядины, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, соль, черный молотый перец,*

*Для соуса: горчица, кусочки анчоусов, очищенные от костей*

*Для украшения: сваренные вкрутую яйца, маринованные огурцы,*



**Способ приготовления.**

Мясо нарезать очень тонкими ломтиками. Приготовить маринад из растительного масла, уксуса, соли, перца, опустить в него мясо на 2 часа, процедить. Выложить мясо на блюдо, украсить ломтиками яиц и огурцов. Соус подать отдельно.

## **Салат мясной по-французски**

**Требуется:**

250 г вареного мяса, 400 г картофеля, сваренного в мундире, 400 г свежих помидоров, 1 сваренное вкрутую яйцо.

Для заправки: 2 желтка из сваренных вкрутую яиц,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки сухой горчицы,  $\frac{3}{4}$  ч. ложки соли,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки молотого черного перца, 2 ч. ложки мелко рубленного репчатого лука, 2 ч. ложки мелко нарезанной зелени укропа, 2 ч. ложки мелко нарезанных каперсов,  $\frac{1}{2}$  стакана уксуса (или разведенной лимонной кислоты),  $\frac{3}{4}$  стакана растительного масла.

**Способ приготовления.**

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать вареное мясо и помидоры. В салатник положить ровным слоем помидоры, посолить и поперчить их. Сверху положить слой мяса, на него – слой картофеля, также поперчить и посолить. Полить заправкой и украсить яйцом, разрезанным на 4 части.

**Приготовление заправки.**

Яичные желтки протереть через сито, смешать с сухой горчицей, солью, перцем, луком, зеленью укропа и каперсами (маринованными или солеными бутонами настурции). Залить смесью уксуса и растительного масла, хорошо взбитой в отдельной посуде. Перемешать.

## **Салат «Искушение»**

**Требуется:**

200 г любого вареного мяса или вареной колбасы (ветчины), 200 г вареного картофеля, 200 г соленых огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г консервированного зеленого горошка,  $\frac{1}{2}$ —1 банка майонеза. По желанию – 100 г мелко нарезанного зеленого лука, по 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени укропа и петрушки.

**Способ приготовления.**

Охлажденное отварное мясо нарезать поперек волокон на мелкие кубики или ломтики, картофель вареный и соленые огурцы также нарезать кубиками или ломтиками, добавить мелко рубленные яйца, зеленый горошек, майонез, если нужно, соль, все перемешать. Выложить в салатник и посыпать зеленью. При желании можно добавить мелко нарезанный зеленый лук, растолченный с рубленой зеленью укропа и петрушки.

## **Салат по-таджикски**

**Требуется:**

200 г баранины, 150 г редьки или редиса, 40 г репчатого лука, 40 г сыра, 20 г моркови, 5 долек чеснока, 100 г майонеза, 1 яйцо, маринованный перец или помидоры, зелень, соль.

**Способ приготовления.**

Холодную отварную баранину нарезать соломкой. Сыр, редьку или редис натереть на терке, добавить мелко рубленный чеснок, обжаренный репчатый лук, перемешать все компоненты, посолить и заправить частью майонеза. Выложить горкой в салатницу и полить остав-



шимся майонезом. Сверху украсить яйцом, вареной морковью, маринованным перцем или свежими помидорами, зеленью.

## Салат «Лукоморье»

**Требуется:**

300 г говядины, 100 г белокочанной капусты, 200 г вареного картофеля, 200 г яблок, 3 яйца, 200 г майонеза, соль,

**Способ приготовления.**

Капусту нашинковать тонкой соломкой, посолить, прогреть при непрерывном помешивании, охладить. Вареное мясо нарезать соломкой, картофель – кубиками. Подготовленные продукты соединить, добавить нарезанные кубиками свежие яблоки, рубленые яйца, соль, майонез и перемешать. Оформить зеленью.

## Салат «Отрада»

**Требуется:**

300 г мяса, 100 г белокочанной капусты, 200 г вареного картофеля, 100 г зеленого консервированного горошка, 200 г майонеза, 100 г яблок, 2 яйца.

**Способ приготовления.**

Свежую капусту нашинковать и прогреть. Вареное мясо нарезать соломкой, картофель – кубиками и соединить с охлажденной капустой. Заправить майонезом, солью, добавить свежие яблоки (предварительно очищенные и нарезанные кубиками), зеленый горошек, рубленые яйца, зелень и перемешать. Выложить в салатницу горкой и украсить зеленью.

## Салат «Утро»

**Требуется:**

200 г отварной говядины, 500 г квашеной капусты, 50 г репчатого лука, 60 г растительного масла, зелень,

**Способ приготовления.**

Капусту мелко порубить, лук мелко нарезать. Часть говядины нарезать кубиками. Все продукты перемешать, заправить маслом. Готовый салат выложить на тарелку горкой, украсить ломтиками оставшейся говядины, посыпать зеленью.

## Салат «Богатырь»

**Требуется:**

200 г свинины, 150 г картофеля, по 100 г помидоров, огурцов, моркови и квашеной капусты, 150 г сметаны, 1 яйцо, 50 г зеленого консервированного горошка, 80 г чернослива, 10 г сахара, зеленый лук, перец, соль,

**Способ приготовления.**

Картофель и морковь, сваренные в кожуре, охладить, очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук, укроп и квашеную капусту мелко нашинковать. Помидоры и огурцы нарезать ломтиками или дольками. Вареное мясо – небольшими тонкими дольками. Подготовленные продукты соединить, положить половину нормы сметаны, соль, сахар и перец, перемешать, уложить в салатницу горкой. В центре горки сделать небольшое углубление, в которое поместить разрезанное дольками вареное яйцо, полить оставшейся сметаной, украсить сверху и по бокам тушеным черносливом, зеленым горошком, луком, морковью.



## Салат по-узбекски

### **Требуется:**

200 г отварного мяса, 400 г помидоров, 200 г огурцов, 200 г репчатого лука,  $\frac{1}{2}$  стакана отварного риса, 200 г сметаны, зелень, соль, перец.

### **Способ приготовления.**

Нарезать тонкими кружками лук, помидоры, огурцы, отварить рис, нашинковать крупной соломкой отварное мясо. Добавить по вкусу соль, перец, сметану или майонез, перемешать. Затем уложить горкой в салатник и украсить зеленью. Отварное мясо можно заменить сосисками или обезжиренной колбасой.

## Салат «Шедевр»

### **Требуется:**

300 г отварного мяса, 2 моркови,  $\frac{1}{2}$  корня сельдерея, 10—12 штук грибов, 1 свежий помидор, 1 кусок копченой колбасы,  $\frac{1}{2}$  стакана майонеза, 2—3 яйца, сваренных вкрутую, 500 г макарон, лимонный сок, черный перец, 2 ст. ложки растительного масла, 3—4 ст. ложки натертого сыра, соль.

### **Способ приготовления.**

Макароны отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Очищенную морковь, сельдерей и грибы нарезать кубиками, отварить в слегка подсоленной воде, добавив растительного масла, затем воду слить, а овощи охладить. Мясо нарезать кубиками и посыпать черным перцем. Майонез развести овощным отваром (одной частью), заправить по вкусу лимонным соком и посолить. Соединить соус (половину количества) с нарезанными овощами, макаронами и мясом. Затем распределить салат на порции, залить разведенным майонезом (не размешивая с продуктами), украсить помидорами и яйцами, нарезанными кружочками, и посыпать натертым сыром.

## Салат «Желание»

### **Требуется:**

250 г шампиньонов, 300 г мяса, 1 луковица, по 1 ст. ложке лимонного сока, горчицы, перец, соль.

### **Способ приготовления.**

Подготовленные шампиньоны нарезать пластинками, потушить, соединить с нарезанным вареным мясом, добавить мелко нашинкованный лук, горчицу, лимонный сок, посолить, поперчить.

## Салат «Витязь»

### **Требуется:**

100 г жареной говядины, 50 г ветчины куском, 2—3 маринованных огурца, 2 ст. ложки майонеза, сок лимона, 1 ст. ложка зелени петрушки, соль,

Для украшения: 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 помидор,

### **Способ приготовления.**

Нарезать полосками мясо, ветчину, огурцы, добавить майонез, перемешать с соком лимона и мелко нарезанной петрушкой. Выложить на блюдо, украсить кружочками яйца и помидора.



## **Винегрет мясной «Ассорти»**

### ***Требуется:***

*200 г вареного мяса, 200 г ветчины, 150 г соленых огурцов, 100 г вареного картофеля, 50 г вареной свеклы, 100 г вареной моркови, 1 банка майонеза, зелень,*

### ***Способ приготовления.***

Отваренную со специями и охлажденную нежирную говядину и ветчину без жира нарезать мелкими ломтиками. Соленые огурцы, сваренные и очищенные картофель, свеклу, морковь также нарезать ломтиками и соединить с мясными продуктами. Заправить все майонезом, выложить в салатник или тарелку горкой и украсить мелко нарезанной зеленью и, если есть, моченой брусникой и мочеными и маринованными яблоками. При желании, можно сделать бордюр из мелко нарезанных свеклы, моркови, зелени, чередуя их.

## **Салат «Сан-Ремо»**

### ***Требуется:***

*300 г картофеля, 200 г жареной говядины, 100 г соленых огурцов, 2 яйца, 1 морковь, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 яблоко, 200 г майонеза, 100 г сметаны, соль.*

### ***Способ приготовления.***

Вареный картофель и морковь, огурцы, очищенные от кожицы, яблоко нарезать тонкими ломтиками. Добавить нарезанное кубиками жареное мясо, горошек, перец. Заправить салат сметаной и майонезом, посолить, тщательно перемешать, выложить горкой в салатницу, украсить ломтиками жареного мяса, яблока и кружочками вареного яйца.

## **Комбинированный салат «Мечта миллионера»**

### ***Требуется:***

*250 г жирного жареного мяса говядины,  
1 кг картофеля, 600 г моркови, 500 г консервированного горошка, 800 г соленых огурцов, 3 яйца, 2 стакана растительного масла, 1 стакан майонеза, 2 ст. ложки разведенной лимонной кислоты, зелень петрушки, ягоды черешни или вишни без косточек, соль.*

### ***Способ приготовления.***

Очищенный картофель нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде, после чего выложить в дуршлаг. Затем картофель смешать с отцеженным горошком и отварной морковью, солеными огурцами, жареным мясом (можно заменить колбасой или ветчиной), нарезав их кубиками. Смесь выдержать в холодном месте. Майонез, предназначенный для салата, разделить на две части. Одну часть заправить горчицей, черным перцем и разведенной лимонной кислотой по вкусу, развести картофельным отваром и осторожно прибавить к нарезанным овощам. Салат распределить на порции, украсить каждую порцию второй частью майонеза, черешней без косточек или вишней, петрушкой.

## **Комбинированный салат «Банкетный»**

### ***Требуется:***

*300 г жареной говядины, 1 кг картофеля, 300 г моркови, 500 г консервированного горошка, 300 г печеной свеклы, 4 яйца,  $\frac{3}{4}$  стакана растительного масла, 1 стакан майонеза, 100 г репчатого лука, 400 г соленых огурцов, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка горчицы, 300 г помидоров, черешня без косточек, соль.*



### **Способ приготовления.**

Картофель, нарезанный кубиками, отварить в подсоленной воде, ароматизированной тмином. Морковь, нарезанную кубиками, отварить в подсоленной воде, добавив 1 ст. ложку растительного масла. Нашинковать лук, слегка посолить и растереть рукой, затем прибавить к нему  $\frac{1}{3}$  часть картофеля. Смесь выложить в глубокий салатник и залить 3 ст. ложками растительного масла. Последовательно прибавить горошек, смешанный с оставшимися  $\frac{2}{3}$  картофеля, и нарезанные кубиками соленые огурцы, морковь, свеклу и мясо. Половину майонеза развести частью картофельного отвара, заправить разведенной лимонной кислотой и посолить. Залить приготовленный салат, затем распределить на порции и каждую порцию украсить оставшимся количеством майонеза, заправленного разведенной лимонной кислотой, дольками помидоров, сваренных вкрутую яиц, ягодами черешни или вишни и петрушкой.

## **Салат «Оригинальный»**

### **Требуется:**

200 г зелени и 300 г корней сельдерея,  $\frac{1}{4}$  стакана нарубленного поджаренного мяса, столько же поджаренных свежих грибов, по 200 г вареного картофеля и свеклы, 200 г майонеза, зелень петрушки,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки сухой горчицы, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, 120 г растительного масла.

### **Способ приготовления.**

Горчицу, уксус и растительное масло хорошенько взбивают. Корни сельдерея моют, очищают и мелко рубят вместе с зеленью. Заливают сельдерей заправкой и выдерживают в течение часа. Затем добавляют нарезанные тонкой полоской поджаренные или отваренные грибы, рубленое жареное мясо (или колбасу, ветчину), майонез и все вместе осторожно перемешивают. Укладывают на блюдо, украшают кусочками картофеля, свеклы, зелени петрушки, поливают майонезом.

## **Салат овощной «Солнце юга»**

### **Требуется:**

250 г макарон, 250—300 г холодной жареной телятины или нежирной свинины, 250 г маринованных грибов, 8 небольших спелых помидоров,  $\frac{1}{2}$  свежего огурца, 1—2 ст. ложки мелко нарезанного лука из соленья, 4 ст. ложки растительного масла, лук-порей, сок 1 лимона, черный перец, соль.

### **Способ приготовления.**

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и отцедить. Мясо, грибы и помидоры нарезать кубиками, а огурец – кружочками. Прибавить отцеженные макароны, нарезанные кусочками длиной 4—5 см. Все осторожно перемешать и выложить в салатник. Приготовить заправку из растительного масла, лимонного сока, черного перца с добавлением соли и залить салат. Сверху посыпать мелко нарезанным луком-пореєм. Салат выдержать  $\frac{1}{2}$  часа и подать. По желанию, можно дополнительно посыпать мелко нарезанной петрушкой или накрошенной брынзой.

## **Салат по-деревенски**

### **Требуется:**



500 г зеленого салата, 100 г копченой грудинки, нарезанной кубиками, 1 ст. ложка растительного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, немного зелени петрушки и базилика, 1 ст. ложка уксуса, соль, черный молотый перец.

**Способ приготовления.**

Очистить, промыть, обсушить зеленый салат, нарезать его, положить в салатник, добавить кубики грудинки, обжаренные в растительном масле, и размельченные яйца. Заправить солью, перцем, петрушкой, базиликом, уксусом, тщательно перемешать.

## **Салат с кроликом «Звездопад»**

**Требуется:**

200 г мяса кролика, 120 г свежих или соленых огурцов, 2 яйца, 100 г картофеля, по 80 г майонеза и сметаны, топленое масло, 20 г соуса «Кубанский», 40 г маринованных грибов, 40 г зеленого консервированного горошка, 3 дольки чеснока, 50 г зеленого лука, помидоры, зелень петрушки, листья зеленого салата, сахар, перец, соль.

**Способ приготовления.**

Подготовленного кролика натереть солью, сахаром, перцем, чесноком. Обжарить тщательно до румяной корочки в большом количестве топленого масла. Одновременно поставить варить картофель в мундире, еще теплым очистить, нарезать кубиками. Грибы, огурцы, яйца вкрутую, зеленый лук и листья салата мелко нашинковать и соединить с остуженным, освобожденным от костей мясом. Досолить, добавить черный молотый перец, заправить сметаной, майонезом и соусом «Кубанский», украсить листьями зеленого салата, веточками петрушки, помидорами, нарезанными кружочками, и зеленым горошком.

## **Салат «Ласточкино гнездо»**

**Требуется:**

300 г мяса кролика, 2 яйца, 100 г белокочанной капусты, 60 г репчатого лука, топленое масло, 100 г помидоров, 30 г муки, зелень петрушки, перец, зелень, соль.

**Способ приготовления.**

Мясо кролика пропустить через мясорубку с белокочанной капустой, зеленью петрушки и репчатым луком. Добавить черный молотый перец, посолить по вкусу и тщательно вымешать. Разделить фарш на равные части, из которых мокрыми руками сформовать шарики. В каждом из них сделать углубление и положить по половине сваренного вкрутую яйца белком кверху. Подготовленные таким образом «гнезда» уложить в сотейник и залить соусом. Посуду плотно накрыть крышкой и поставить в умеренно горячий духовой шкаф. Подать к столу охлажденными.

**Приготовление соуса.**

В хорошо разогретом масле спассеровать муку. Сваренные помидоры протереть через сито и томатным соком развести мучную пассеровку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и перец горошком.

## **Салат из языка**

**Требуется:**

1 телячий или говяжий язык, 2 моркови, 3 картофелины, 1 небольшой корень сельдерея, 1 соленый огурец, 3 ст. ложки сока лимона, 4 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, сваренные вкрутую яйца, соль.

**Способ приготовления.**



Язык тщательно промыть и отварить в подсоленной воде. Вынуть из бульона, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Отдельно отварить морковь, картофель, сельдерей, нарезать кубиками, добавить нарезанный кубиками огурец.

Перемешать овощи с языком, полить соком лимона, растительным маслом, посолить, снова слегка перемешать и выложить в салатник. Посыпать мелко нарезанными зеленью петрушки и яйцами.

### **Салат «Славянский»**



## **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.