

ГОСТИ НА ПОРОГЕ



ЛУЧШИЕ СОВЕТЫ, ТОСТЫ,
ИГРЫ, ПЕСНИ И РЕЦЕПТЫ

Гости на пороге. Лучшие советы, тосты, игры, песни и рецепты

«РИПОЛ Классик»

2011

Гости на пороге. Лучшие советы, тосты, игры, песни и рецепты /
«РИПОЛ Классик», 2011

С кем такого не случалось: звонок в дверь, а за порогом – неожиданно – компания, пока еще не очень веселая, но непременно желающая повеселиться. И вам, гостеприимным хозяевам, пора браться за дело. Перво-наперво гостей нужно накормить, а потом развлечь. И в этом случае вам без нашего сборника не обойтись. В нем вы найдете все необходимое для того, чтобы организовать веселое застолье. В книге собраны рецепты праздничных блюд, готовить которые быстро и просто, оригинальные тосты и поздравления, разнообразные игры, неожиданные розыгрыши, русские народные песни и романсы. Желаем вам побольше радостных поводов собраться вместе!

, 2011

© РИПОЛ Классик, 2011

Содержание

СТОЛ НА СКОРУЮ РУКУ	6
КОНЕЧНО БУТЕРБРОДЫ...	7
Бутерброды с острым сыром	7
Бутерброды с пастой из творога и сыра	7
Бутерброды с сельдью	7
Бутерброды с яблоками и рыбой	7
Бутерброды «Близнецы»	8
Бутерброды с ветчиной	8
Бутерброды с колбасой и сыром	8
Бутерброды «Столичные»	8
Бутерброды «Пикантные»	8
Бутерброды с луком и яйцами	9
Бутерброды «Французские»	9
И САЛАТЫ...	10
Салат из зеленого лука и яиц с горчицей	10
Салат из огурцов в горчичной заправке	10
Салат из молодой капусты с куриным филе	10
Салат из молодой капусты с крабовыми палочками	11
Салат из трески и свежих огурцов	11
Салат из творога и зелени укропа «Нежность»	11
Салат из сельдерея, укропа и зеленого лука «Зеленая поляна»	11
Салат из помидоров с соусом из кислого молока и хрена	12
Салат из помидора с ветчиной и рисом	12
Салат рыбный с помидорами и малосольным огурцом	12
Салат омлетный с ветчиной и болгарским перцем	13
Салат из яичной болтушки, помидоров и болгарского перца	13
Салат из толченого картофеля «Обыкновенное чудо»	13
Салат из картофеля с зеленью и малосольными огурцами	14
Салат из сыра, яблок и орехов «Сырные трубочки»	14
Салат грибной с сыром и зеленым горошком	14
Салат из моркови с луком и семги «Радуга»	15
Салат слоеный из яблок, яиц и сыра	15
Салат из цветной капусты с ветчиной и петрушкой «Кукушкино гнездо»	15
Салат из баклажанов, зеленого перца и помидоров	15
Салат из копченой скумбрии с хреном	16
Салат из болгарского перца, «Фетаки» и копченого куриного филе	16
Салат из печеного сладкого перца с помидорами	16
Салат из печеного перца и лимона «Болгарочка»	17
Салат из соленых грибов с картофелем и квашеной капустой	17
Салат сырный с солеными грибами	17
Салат грибной с рыбными консервами	18

Салат из копченого мяса с чесноком и киви «Фантазия»	18
Салат из жареного куриного филе «Ароматный»	18
Салат из куриного мяса и ананасов «Буржуй»	18
Конец ознакомительного фрагмента.	20

Гости на пороге. Лучшие советы, тосты, игры, песни и рецепты

Составитель Юлия Николаева

СТОЛ НА СКОРУЮ РУКУ

Несомненно, у каждой хозяйки есть свое коронное блюдо. Очень вкусное и, как правило, сложное в приготовлении. Но бывают в жизни такие ситуации, когда эти, известные только вам, рецепты оказываются бесполезными. Представьте себе: к вам неожиданно пришли гости, а в холодильнике... продукты самые обычные: колбаса, сыр, масло, консервы, овощи и времени в обрез. Но не волнуйтесь, из таких простых продуктов можно быстро приготовить праздничные блюда.

Так что же поставить на стол? Конечно, бутерброды... и салаты... и закуски... и не забудьте про сладкое и напитки.

КОНЕЧНО БУТЕРБРОДЫ...

Бутерброды с острым сыром

Ингредиенты: 100 г сливочного масла, 100 г острого сыра, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка горчицы, зеленый лук, красный молотый перец, черный или белый хлеб, соль.

Способ приготовления

Сырная масса: сыр натрите на крупной терке, яйца измельчите вилкой, добавьте горчицу, соль и перец, перемешайте, заправьте сметаной и майонезом.

Ломтики хлеба намажьте маслом, сверху положите пасту, посыпьте измельченным зеленым луком.

Бутерброды с пастой из творога и сыра

Ингредиенты: 250 г творога, 100 г твердого сыра, 3 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка тмина, красный молотый перец, батон, укроп (зелень), соль.

Способ приготовления

Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с творогом, майонезом, добавьте перец, тмин и соль по вкусу.

Массу тщательно взбейте. Тонкие ломтики батона намажьте пастой и посыпьте измельченной зеленью укропа.

Бутерброды с сельдью

Ингредиенты: 300 г батона, 1–2 сельди, 3–4 яйца, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 4 ст. ложки растительного масла, веточки петрушки.

Способ приготовления

Нарежьте батон небольшими ломтиками толщиной 7–10 мм и обжарьте их с обеих сторон. Сельдь очистите от костей и кожицы и также порежьте небольшими кусочками.

Взбейте и поджарьте яйца на разогретой и смазанной сливочным маслом сковородке, выложите их на отдельную тарелку и подождите немного, пока яичница остынет.

Остывшую яичницу порежьте квадратиками или ромбиками и положите на батон. Второй слой – селедка, верхний слой – порезанный кольцами лук и веточки петрушки.

Бутерброды с яблоками и рыбой

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 100 г маргарина, 300 г копченой рыбы, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны, 3–4 кислых яблока, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления

Копченую рыбу мелко порубите и потушите на маргарине. Лук нашинкуйте, яблоки нарежьте соломкой и добавьте в рыбу. Туда же положите муку, влейте сметану. Посолите,

поперчите и тушите 2 – 3 минуты. Намажьте хлеб приготовленной смесью и поставьте в горячую духовку на 4 минуты.

Бутерброды «Близнецы»

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 100 г ветчины, 100 г творога, яйцо, перец.

Способ приготовления

Взбейте яйцо и смешайте его с творогом. Ветчину порежьте ломтиками. На каждый ломтик хлеба положите ломтик ветчины, сверху намажьте творогом. Бутерброды переложите на сковороду или противень и запеките в духовке.

Бутерброды с ветчиной

Ингредиенты: 100 г ветчины, 1 маленькая луковица, 2 помидора, 1 вареное яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, хлеб, соль, перец.

Способ приготовления

Лук нарежьте колечками, обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. На ломтики хлеба намажьте масло, положите тонкие кусочки ветчины, кружочки лука, яйца, помидоров, посолите, поперчите.

Бутерброды с колбасой и сыром

Ингредиенты: 2 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 20 г колбасы, 15 г сыра, 1 ст. ложка майонеза, 2 ч. ложки растительного масла.

Способ приготовления

Обжарьте на растительном масле ломтики хлеба только с одной стороны.

Яйцо отварите вкрутую. Очистите и мелко порежьте, также мелко нашинкуйте колбасу. Смешайте нарезанные продукты и заправьте майонезом. Смесью посолите и поперчите. На ломтики хлеба с необжаренной стороны выложите массу. Покройте бутерброды сыром, натертым на терке.

Духовку разогрейте и запекайте в ней бутерброды до образования румяной корочки.

Бутерброды «Столичные»

Ингредиенты: 3 яйца, 150 г сливочного масла, соль, зелень, хлеб.

Способ приготовления

Разотрите сваренные вкрутую яйца с размягченным сливочным маслом и мелко рубленой зеленью. Полученной массой обильно смажьте кусочки хлеба, сверху украсьте зеленью.

Бутерброды «Пикантные»

Ингредиенты: хлеб, 150 г сливочного масла, 5 ст. ложек майонеза, 4 яйца, 2 консервированных помидора, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Приготовьте смесь из сваренных вкрутую и растертых яиц, майонеза и очищенных от кожицы помидоров. Посолите и приправьте. Хлеб намажьте слоем сливочного масла, покройте сверху приготовленной массой и украсьте зеленью.

Бутерброды с луком и яйцами

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 4 яйца, соль, зелень.

Способ приготовления

Хлеб обжарьте на сливочном масле. Добавьте в сковороду рубленый лук, взбитые яйца, соль и запеките в духовке. При подаче порежьте на кусочки и украсьте зеленью.

Бутерброды «Французские»

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 2 желтка, 1/3 стакана молока, 150–200 г тертого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла.

Способ приготовления

В тарелке взбейте 2 желтка, влейте молоко 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.

И САЛАТЫ...

Салат из зеленого лука и яиц с горчицей

Ингредиенты: 100 г зеленого лука, 3 вареных яйца.

Для заправки: 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка горчицы, 1 вареный яичный желток, молотый черный перец, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымойте и мелко нарежьте. Яйца измельчите с помощью вилки. Подготовленные продукты выложите в салатник, полейте заправкой и перемешайте.

Приготовьте заправку следующим способом. В чашке тщательно разотрите желток. Добавьте горчицу и размешайте до однородной массы. При постоянном помешивании добавьте растительное масло, сахар, соль и молотый черный перец.

Салат из огурцов в горчичной заправке

Ингредиенты: ½ кг свежих огурцов, 1 вареный яичный желток, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы очистите от кожицы, нарежьте крупной соломкой, выложите в салатник и залейте заправкой.

Для приготовления заправки тщательно разотрите яичный желток с горчицей, добавьте растертый с солью чеснок и сметану. Хорошо перемешайте.

Готовый салат украсьте зеленью укропа.

Салат из молодой капусты с куриным филе

Ингредиенты: ½ кг молодой капусты, 200 г отварного куриного филе, 3 вареных яичных белка, 1 луковица, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Для заправки: 3 вареных яичных желтка, 1 ст. ложка горчицы, 1 соленый огурец, майонез.

Способ приготовления

Молодую капусту нашинкуйте, посолите и слегка примните руками. Отварное куриное филе разделите руками на длинные волокна. Яйца разрежьте на 2 части, желток отложите для заправки, а белок нарежьте в длину тонкими полосками. Лук нарежьте полукольцами.

Подготовленные продукты выложите в салатник, добавьте заправку и хорошо перемешайте.

Для приготовления заправки разотрите вареные яичные желтки с горчицей, добавьте натертый на крупной терке соленый огурец, очищенный от кожицы, и майонез.

Украсьте измельченной зеленью петрушки.

Салат из молодой капусты с крабовыми палочками

Ингредиенты: 200 г молодой капусты, 100 г крабовых палочек, ½ луковицы, ½ лимона, 3 ст. ложки консервированной кукурузы, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, майонез, соль по вкусу.

Способ приготовления

Молодую капусту нашинкуйте, посолите, слегка примните руками и выложите в салатник. Добавьте нарезанные вдоль тонкими неровными полосками крабовые палочки, консервированную кукурузу и измельченный лук. Сбрызните соком лимона, заправьте майонезом и хорошо перемешайте. Украсьте измельченной зеленью укропа.

Салат из трески и свежих огурцов

Ингредиенты: 300 г филе трески, 2 свежих огурца, 2 вареных яйца, 4 ст. ложки майонеза, 2 стебля зеленого лука, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески отварите в небольшом количестве воды, остудите и разделите на небольшие кусочки. Вареные яйца и свежие огурцы нарежьте небольшими кубиками. Зеленый лук измельчите.

Подготовленные продукты выложите в салатник.

Посолите, поперчите, заправьте майонезом, перемешайте, украсьте измельченной зеленью петрушки.

Салат из творога и зелени укропа «Нежность»

Ингредиенты: 250 г нежирного творога, 100 г зелени укропа, 100 г зеленого салата, сок 2 лимонов, 8 ст. ложек сметаны, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

В салатник выложите слоями зеленый салат, нарезанный полосками, и творог, смешанный с мелко нарубленным укропом. Каждый слой посыпьте сахаром, посолите и полейте лимонным соком. Нижний и верхний слои должны быть из зеленого салата.

Салат залейте сметаной, смешанной с рубленным укропом. Перед подачей к столу выдержите блюдо в холодильнике 1–2 часа.

Салат из сельдерея, укропа и зеленого лука «Зеленая поляна»

Ингредиенты: 1 стакан мелко нарезанных листьев сельдерея, ¼ стакана мелко нарезанного зеленого лука, ¼ стакана мелко нарезанного укропа, ½ стакана тертой моркови, 1 куриное яйцо, листья салата.

Для заправки: 2 ст. ложки виноградного или яблочного уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Положите яйцо в кастрюльку с холодной водой, доведите до кипения и варите в течение 3 минут на сильном огне. В этом случае желток получится со слезой.

Смешайте мелко нарезанные листья сельдерея и укроп с зеленым луком и тертой морковью. Выложите на блюдо на листья зеленого салата, полейте заправкой и украсьте кружочками вареного яйца.

Заправку готовят следующим способом: смешивают уксус с растительным маслом и толченым чесноком.

Совет. Салат можно заправить сметаной.

Салат из помидоров с соусом из кислого молока и хрена

Ингредиенты: $\frac{1}{2}$ кг помидоров, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки.

Для соуса: 2 ст. ложки готового хрена, 2 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана кислого молока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымойте, нарежьте поперек толстыми кружочками и выложите на плоское блюдо. Залейте приготовленным соусом и посыпьте зеленью петрушки.

Для приготовления соуса разотрите хрен, соль и перец, добавьте кислое молоко и тщательно вымешайте.

Перед подачей к столу выдержите в холодильнике 20 минут.

Совет. В соус можно добавить 1 ч. ложку сахарного песка.

Салат из помидора с ветчиной и рисом

Ингредиенты: 1 большой помидор, 100 г ветчины, 60 г сыра твердых сортов, 1 стакан вареного риса, 2 вареных яйца, листья зеленого салата, зелень петрушки, несколько маслин, майонез, горчица.

Способ приготовления

Обдайте помидор кипятком, снимите кожицу и нарежьте короткой соломкой. Также нарежьте ветчину и сыр.

Подготовленные продукты смешайте с рисом, заправьте 2 ст. ложками майонеза с добавленной по вкусу горчицей и выложите горкой в неглубокий салатник на листья салата. Полейте майонезом и украсьте кружочками яиц, маслинами и зеленью петрушки.

Салат рыбный с помидорами и малосольным огурцом

Ингредиенты: 250 г рыбного филе, 2 помидора, 1 малосольный огурец, 1 небольшая луковица, 1 большое яблоко, 4 ст. ложки майонеза, горчица, молотый черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбное филе отварите в небольшом количестве подсоленной воды, остудите и нарежьте небольшими кусочками. Малосольный огурец, помидоры, очищенное от кожуры и сердцевины яблоко нарежьте небольшими кубиками. Лук измельчите.

Подготовленные продукты выложите в салатник. Посолите, поперчите, заправьте майонезом, смешанным по вкусу с горчицей, и хорошо перемешайте.

Салат омлетный с ветчиной и болгарским перцем

Ингредиенты: 5 куриных яиц, 200 г ветчины, 1 красный сладкий перец, 1 луковица, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, растительное масло, майонез, молотый черный перец, соль по вкусу.

Для маринада: вода, 1 ст. ложка уксуса, сахар, соль.

Способ приготовления

Лук нарежьте полукольцами, обдайте кипятком и замаринуйте в растворе воды, уксуса, сахара и соли в течение 15 минут.

Яйца выпустите в пластмассовую или фарфоровую емкость, добавьте 1 ст. ложку сметаны, соль по вкусу и взболтайте венчиком или вилкой. На жарьте из полученной смеси тонкие омлетики, остудите их и нарежьте тонкими полосками.

Ветчину и сладкий перец нарежьте соломкой.

Выложите подготовленные продукты в салатник, посолите, поперчите по вкусу, заправьте майонезом и осторожно перемешайте. Перед подачей к столу украсьте измельченной зеленью петрушки.

Салат из яичной болтушки, помидоров и болгарского перца

Ингредиенты: 3 куриных яйца, 2 помидора, 1 зеленый болгарский перец, 2 стебля зеленого лука, 10 г сливочного масла, растительное масло, молотый черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Нагрейте сковороду на среднем огне, распустите сливочное масло и выбейте в него яйца. Когда белок чуть схватится, смешайте его с желтком и посолите. Яичница должна получиться не жидкой, но и не пережаренной, с перемешанными кусочками белка и желтка. Готовую яичницу разделите на кусочки.

Болгарский перец разрежьте вдоль на 2 части, очистите от семян и нарежьте поперек соломкой. Затем выложите сразу весь перец в сковороду с растительным маслом и жарьте, пока он не даст запах и не станет мягким. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу и нарежьте кубиками.

Подготовленные продукты выложите в салатник, посолите, поперчите по вкусу и осторожно перемешайте. Украсьте мелко нарезанным зеленым луком.

Подавайте к столу в охлажденном виде.

Салат из толченого картофеля «Обыкновенное чудо»

Ингредиенты: ½ кг картофеля, 3 вареных яичных белка, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 50 г сыра твердых сортов, листья зеленого салата, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, молотый черный перец, соль по вкусу.

Для соуса: 3 вареных яичных желтка, 1 ст. ложка горчицы, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка измельченной зелени базилика.

Способ приготовления

Очищенный картофель отварите до готовности в подсоленной воде. Слейте отвар, добавьте сливочное масло, тертый сыр и хорошо растолките деревянным пестиком. Затем

добавьте измельченную зелень укропа, мелко нарубленный лук, молотый черный перец и хорошо перемешайте.

Вареные яйца разрежьте вдоль на 2 части, белок нарежьте тонкими полосками, а желток отложите для соуса.

Приготовьте соус: разотрите вареные яичные желтки с горчицей, добавьте 2 ст. ложки майонеза, измельченную зелень базилика и сметану. Все хорошо перемешайте.

На широком блюде разложите листья зеленого салата. Из картофельной массы неплотно слепите шарики (вроде шариков мороженого) и выложите по 3 штуки на каждый лист салата. Вокруг картофельных шариков небрежно распределите полоски яичных белков. Полейте горчичным соусом.

Подавайте к столу не охлаждая.

Салат из картофеля с зеленью и малосольными огурцами

Ингредиенты: 5 больших картофелин, 200 г зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 3 малосольных огурца, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, листья зеленого листового салата, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложка майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный картофель отварите до готовности, отвар слейте. Горячий картофель с измельченным зеленым луком, зеленью петрушки и укропа, натертым чесноком разомните деревянным пестиком до однородной массы, добавляя постепенно растительное масло.

Малосольные огурцы нарежьте кубиками и добавьте к картофельной массе. Все хорошо перемешайте, выложите на широкое блюдо на листья салата в виде рулета. Смажьте майонезом, украсьте измельченным зеленым луком и сделайте порционные надрезы (в виде ломтиков).

Салат из сыра, яблок и орехов «Сырные трубочки»

Ингредиенты: 200 г сыра твердых сортов, 1 яблоко, 50 г грецких орехов, листья зеленого салата, 4 ст. ложки сметаны.

Способ приготовления

Сыр и очищенное от кожуры и сердцевинки яблоко натрите на крупной терке. Добавьте измельченные грецкие орехи, заправьте сметаной и хорошо перемешайте.

На листья зеленого салата выложите подготовленную смесь и сверните их трубочками. Украсьте сметаной и тертым сыром.

Салат грибной с сыром и зеленым горошком

Ингредиенты: 200 г свежих грибов, 3 вареных яйца, 50 г сыра твердых сортов, 100 г зеленого горошка, 4 ст. ложки майонеза, молотый черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы отварите в подсоленной воде и нарежьте крупными кубиками. Два яйца и белок третьего также нарежьте крупными кубиками.

Подготовленные продукты смешайте с консервированным зеленым горошком и натертым на крупной терке сыром. Посолите, поперчите, заправьте майонезом и перемешайте.

Готовый салат украсьте раскрошенным яичным желтком.

Салат из моркови с луком и семги «Радуга»

Ингредиенты: 2 моркови, 2 луковицы, 200 г вареной семги, 3 вареных яйца, 1 пучок зеленого салата, майонез, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте полукольцами. Подготовленные продукты обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. Филе вареной семги нарежьте небольшими ломтиками. Яйца натрите на крупной терке.

Выложите ингредиенты в салатник слоями. Ломтики семги положите на крупно нарезанные листья зеленого салата. На рыбу выложите обжаренные морковь и лук, затем тертые яйца. Залейте салат майонезом, украсьте измельченной зеленью петрушки.

Салат слоеный из яблок, яиц и сыра

Ингредиенты: 2 яблока, 4 вареных яйца, 100 г сыра твердых сортов, 1 луковица, майонез, сок лимона, 1 ст. ложка измельченной зелени.

Способ приготовления

Лук нарежьте кольцами, обдайте кипятком и остудите. Выложите в неглубокий салатник и покройте майонезом. Яйца нарежьте тонкими кружочками, выложите в салатник на лук и также покройте майонезом.

Яблоки очистите от кожуры и сердцевины, натрите на крупной терке прямо в салатник на слой яиц, сбрызните соком лимона, чтобы не потемнели, и промажьте майонезом. Сыр натрите в салатник на слой яблок, смажьте майонезом и украсьте измельченной зеленью.

Салат из цветной капусты с ветчиной и петрушкой «Кукушкино гнездо»

Ингредиенты: ½ кг цветной капусты, 400 г ветчины, 100 г петрушки, 2 куриных яйца, 2 луковицы, 100 г зелени петрушки, растительное масло, майонез, молотый черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту разберите на соцветия, оставив ножки, опустите в кипящую воду, проварите в течение 5 минут, откиньте на дуршлаг и остудите. Затем запанируйте в муке и обжарьте в растительном масле. Лук нарежьте соломкой и тоже обжарьте по отдельности в растительном масле.

На широком блюде сформируйте «гнездо». На дно положите крупно нарезанную петрушку (без стебельков). Сверху выложите соцветия цветной капусты ножками к центру блюда. Закройте ножки ветчиной, нарезанной соломкой. Затем положите слой жареного лука. Вареные яйца разрежьте поперек на 2 части и поставьте в центр «гнезда» разрезами вниз.

При подаче к столу залейте салат майонезом.

Салат из баклажанов, зеленого перца и помидоров

Ингредиенты: 2 средних баклажана, 2 зеленых болгарских перца, 2 спелых помидора, 2 зубчика чеснока, растительное масло, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны нарежьте тонкими кружочками, положите в подсоленную воду, чтобы ушла горечь. Затем отожмите, обжарьте в растительном масле и выложите в эмалированную емкость.

Зеленый болгарский перец разрежьте вдоль на 2 части, удалите плодоножку и нарежьте поперек крупными полосками. Затем выложите весь нарезанный перец в сковороду с оставшимся от баклажанов растительным маслом и быстро обжарьте. Готовый перец становится мягким, а кожица поджаривается.

Пока жарится перец, разрежьте поджаренные кружочки баклажанов на 2 части и выложите в салатник. Добавьте к теплым баклажанам натертый на мелкой терке чеснок и поджаренный перец. Все хорошо перемешайте и закройте крышкой.

Когда поджаренные овощи остынут, присоедините к ним нарезанные полукружиями спелые помидоры. Посолите (соль лучше сыпать на ломтики помидоров, чтобы они пустили сок) и осторожно перемешайте.

Заправлять салат не нужно.

Салат из копченой скумбрии с хреном

***Ингредиенты:** 400 г скумбрии горячего копчения, 2 вареных яйца, 2 вареные картофелины, 3 ст. ложки измельченного хрена, 150 г майонеза, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки и укропа.*

Способ приготовления

Очистите скумбрию от кожи, отделите от костей и нарежьте небольшими кусочками. Такими же кусочками нарежьте вареные яйца и картофель.

Подготовленные продукты выложите в салатник. Добавьте тертый хрен и майонез. Осторожно перемешайте и посыпьте измельченной зеленью.

Салат из болгарского перца, «Фетаки» и копченого куриного филе

***Ингредиенты:** 4 красных болгарских перца, 1 пачка брынзы «Фетаки», 400 г копченого куриного филе, 100 г белокочанной капусты, 1 вареное яйцо, 100 г маслин без косточек, майонез.*

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте и разотрите без соли. Копченое куриное филе, болгарский перец и яйцо нарежьте полосками. Брынзу нарежьте кубиками. Маслины разрежьте на 2 части. Подготовленные продукты выложите в салатник и оставьте на 30 минут в холодном месте.

Перед подачей к столу заправьте майонезом.

Салат из печеного сладкого перца с помидорами

***Ингредиенты:** 5 сладких перцев, 2 помидора, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 3 ст. ложки растительного масла, сок лимона, соль по вкусу.*

Способ приготовления

Перец испеките в духовке, снимите кожицу, удалите семена и нарежьте крупной соломкой. Помидор нарежьте ломтиками, лук – полукольцами.

Подготовленные продукты выложите в салатник. Добавьте толченый чеснок, посолите, сбрызните соком лимона, полейте растительным маслом и перемешайте.

Перед подачей к столу украсьте измельченной зеленью петрушки.

Салат из печеного перца и лимона «Болгарочка»

Ингредиенты: 8 сладких перцев, ½ лимона, 10 маслин без косточек, 1 ст. ложка измельченных ядер грецкого ореха, 1 маленький жгучий перец, 3 зубчика чеснока, 200 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Для заправки: 2 помидора, ½ лимона, 5 ст. ложек растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Болгарский перец испеките в духовке. Затем разрежьте, удалите семена и снимите кожицу. Нарежьте мякоть вдоль крупными полосками, посолите и оставьте на 30 минут.

Половину лимона очистите от кожуры и косточек и нарежьте маленькими кубиками. Маслины нарежьте кружочками. Жгучий перец, чеснок и зелень петрушки измельчите по отдельности.

Приготовьте заправку. Помидоры натрите на крупной терке. Добавьте сок половины лимона и 5 ст. ложек растительного масла. Посолите по вкусу и хорошо перемешайте.

Выложите в салатник на слой петрушки половину подготовленного болгарского перца. Сверху положите кусочки лимона и маслин, измельченный жгучий перец и чеснок.

Затем выложите вторую половину печеного перца, измельченную петрушку и все залейте заправкой.

Салат из соленых грибов с картофелем и квашеной капустой

Ингредиенты: 300 г соленых грибов, 4 картофелины, 1 луковица, ½ стакана квашеной капусты, ½ стакана сметаны, соль, сахар и горчица по вкусу.

Способ приготовления

Картофель сварите в мундире, охладите, очистите и нарежьте кубиками. Грибы нарежьте дольками, лук измельчите.

Подготовленные продукты соедините с нарезанной квашеной капустой. Посолите и заправьте сметаной с сахаром и горчицей.

Салат сырный с солеными грибами

Ингредиенты: 200 г сыра твердых сортов, 10 г чеснока, 100 г маленьких соленых грибов, 1 луковица, 1 вареная морковь, 4 ст. ложки сметаны, молотый черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Отделите у соленых грибов шляпки и отложите, а ножки мелко нарежьте. Сыр и чеснок натрите на терке, добавьте измельченные грибы, осторожно перемешайте и выложите горкой в плоской салатнице.

На сырную горку положите маленькие шляпки соленых грибов и колечки лука. Посыпьте молотым черным перцем.

Вокруг горки налейте сметану и слегка утопите в ней кружочки вареной моркови. Готовый салат украсьте веточками укропа.

Салат грибной с рыбными консервами

Ингредиенты: 100 г соленых грибов, 1 банка консервированного лосося в собственном соку, 5 картофелин, 2 луковицы, растительное масло, молотый черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Отваренный в мундире, охлажденный и очищенный картофель нарежьте кубиками, грибы – ломтиками и выложите в салатник.

Добавьте мелко нарубленный лук и кусочки лосося. Посолите, поперчите, заправьте соком из консервов и растительным маслом, перемешайте.

Салат из копченого мяса с чесноком и киви «Фантазия»

Ингредиенты: 200 г сырокопченого мяса, 2 вареных яйца, 1 вареная морковь, 1 яблоко, 1 киви, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, майонез.

Способ приготовления

Сырокопченое мясо натрите на крупной терке, добавьте тертый чеснок, 1 ст. ложку майонеза, хорошо перемешайте и выложите в салатник. Сверху положите тертый на крупной терке киви.

Затем выложите слои из тертых яичных белков, моркови и яблока, промазывая каждый майонезом.

Засыпьте салат раскрошенным яичным желтком и измельченной зеленью петрушки.

Салат из жареного куриного филе «Ароматный»

Ингредиенты: 300 г куриного филе, 2 яблока, 1 луковица, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 4 ст. ложки майонеза, растительное масло, соль по вкусу.

Для маринада: вода, уксус, сахар.

Способ приготовления

Нарезанное тонкими ломтиками куриное филе обжарьте в растительном масле до готовности и выложите в эмалированную емкость.

В оставшемся на сковороде масле очень быстро обжарьте очищенные от кожуры и сердцевины яблоки, нарезанные ломтиками. Затем добавьте их к куриному филе и осторожно перемешайте.

Лук нарежьте тонкими кольцами, после чего ошпарьте кипятком и замаринуйте в течение 15 минут в растворе воды, уксуса и сахара.

На широкое блюдо выложите кольца замаринованного лука. На них положите обжаренные продукты. Залейте майонезом, засыпьте мелко нарубленной зеленью петрушки.

Вокруг салата распределите консервированный зеленый горошек.

Салат из куриного мяса и ананасов «Буржуй»

Ингредиенты: 200 г отварного куриного филе, 300 г консервированных ананасов, 200 г консервированных шампиньонов, 3 ст. ложки консервированной кукурузы, 10 оливок без косточек, 1 ст. ложка сока лимона, 8 ст. ложек майонеза, 10 г кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе и шампиньоны нарежьте кусочками размером с оливку, консервированные ананасы – треугольниками и все выложите в салатник.

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.