

О. Толстенко

100

ФАНТАСТИЧЕСКИХ
РЕЦЕПТОВ
ИЗ ОГУРЦОВ

УДК 641/642
ББК 36.992
Т52

Толстенко, О.

Т52 100 фантастических рецептов из огурцов / О. Толстенко. — М. : Т8RUGRAM / Научная книга, 2017. — 64 с.

Огурец — один из самых распространённых в мире овощей. С июня по сентябрь дачники радуются этими сочными и полезными плодами. Мы привыкли к летнему овощному салату и к маринованным огурчикам. Но мало кто знает, что из огурцов можно приготовить сладкий десерт, изысканное вино и ещё много интересных кушаний, которыми вы разнообразите любое застолье.

В этой книге собраны самые оригинальные рецепты интересных блюд из огурцов.

Эта книга станет вашим незаменимым помощником на кухне!

Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.992
ВІС WBT
BISAC СКВ000000

ISBN 978-5-519-61628-7

© Т8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО «Литературная студия
«Научная книга», издание, 2017

Введение

Овощи — не только источник питания, но и естественное лекарство, отмеренное самой природой в дозах, необходимых для организма.

М. С. Бунин

Чтобы долго жить, необходимо правильно питаться. К тому же питание должно быть разнообразным, а овощи обязательно должны быть включены в рацион любого человека. Огурцы как часть овощного мира представляют собой особенную ценность.

Раньше других овощей стали выращивать на Руси огурец. Полюбив эту скороспелую культуру, крестьяне начали изобретательно осваивать средства, приемы и способы ее культивирования, а также различные варианты приготовления блюд из огурцов.

Кулинарное искусство как древняя область знаний состоит из множества секретов, накопленных в течение веков. Знание основных принципов и важных мелочей, органическое соединение того и другого составляют кулинарную науку.

В этой книге вам предлагаются рецепты из огурцов на любой вкус. Творчески используя их, вы найдете свое фирменное блюдо. Большинство рецептов в книге отличаются несложной технологией приготовления, они под силу даже тем, кто никогда раньше не пробовал себя в кулинарии.

Мы привыкли к соленым, маринованным огурцам, огуречным салатам, но многие из нас даже не задумывались о том, что из огурцов можно приготовить варенье или сварить компот. Из огурцов успешно готовят джем, мармелад, безе, торт, а также различные медовые и сладкие салаты.

Несмотря на то что мы привыкли есть огурцы в соленом виде, для нас непривычны такие блюда, как огуречная аджика, холодный огуречный суп, огуречные котлеты, майонез огуречный, уха со свежими огурцами, пельмени с огурцами, фрикадельки из огурцов или рыбные котлеты с ними же.

Попробуйте приготовить домашнее вино из огурцов. Оно станет вашим любимым напитком на семейном торжестве.

Советуем вам пробовать все новое и необычное, так как, не попробовав, вы не узнаете ничего об этих замечательных, вкуснейших

блюдах. Порой нам трудно поверить в такие необычные рецепты, потому что наше кулинарное сознание консервативно в основе своей, мы с трудом привыкаем к новой пище, не веря, что из обычных, повседневных овощей можно приготовить нечто экзотическое. Не бойтесь расширить его границы. Готовьте по рецептам, представленным в этой книге, и экспериментируйте, создавая новые.

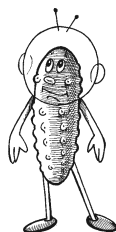


ЗАКУСКИ

Плов из соленых огурцов

Требуется

250 г риса, одна луковица, 50 г маргарина или растительного масла, 300 г соленых огурцов, 50 г помидоров, соль, 250 г воды, зелень петрушки и укропа, лист салата.



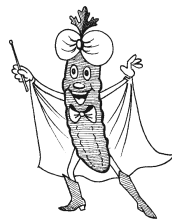
Способ приготовления

Почистите и мелко порежьте лук, поджарьте его до золотистого цвета на маргарине, затем добавьте нарезанные огурцы и помидоры, запустите рис и, залив водой, поставьте в духовку. Доведя плов до полуготовности, посолите его и снова поставьте в духовку. Готовый плов посыпьте зеленью.

Огурцы пряные

Требуется

2 кг свежих огурцов, по 30 г уксуса и паприки, соль, корица, 3 гвоздики, 60 г сахара, 10 г аджики, 250 мл воды, 90 г растительного масла.



Способ приготовления

Огурцы нарежьте тонкими кружочками. Приготовьте соус, разведя в воде уксус, соль, сахар, корицу, гвоздику и паприку, аджику и

растительное масло. Все тщательно перемешайте, залейте огурцы и выдержите 2 часа.



Икра из огурцов

Требуется

1 кг свежих огурцов, 300 г моркови, одна луковица, 2 дольки чеснока, 90 г оливкового масла, соль, молотый перец, по 10 г сахара, паприки и шафрана, 30 г томатной пасты.

Способ приготовления

Огурцы очистите от кожуры и натрите на терке. То же самое сделайте и с морковью. Измельчите лук и чеснок. На разогретую сковороду выложите овощи и жарьте примерно 20 минут. Затем посолите, введите сахар, приправы и томатную пасту и выдержите на медленном огне еще несколько минут. Подавайте к столу в охлажденном виде.

Огуречная паста



Требуется

500 г огурцов, 100 г плавленого сыра, 25 г хрена, по 30 г зеленого лука и майонеза, 2 л воды, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, соль, перец.

Способ приготовления

Огурцы (можно использовать вялые и нехрустящие) очистите от кожуры и порежьте на мелкие кусочки, залейте водой и доведите до кипения. Затем откиньте смесь на дуршлаг. Дайте остыть полученной массе и аккуратно протрите ее через сито.

Сварите яйца вкрутую, остудите и очистите от скорлупы. Мелко нарежьте яйца. Натрите на терке плавленый сыр, чеснок и хрен. Мелко порежьте зеленый лук.

Размягчите сливочное масло, смешайте его с огурцами, яйцами, сыром, луком, хреном. Заправьте смесь майонезом. Добавьте соль и перец.

«Сладкий рай»

Требуется

200 г огурцов, 100 г орехов, 150 г изюма, 30 г растительного масла, соль.



Способ приготовления

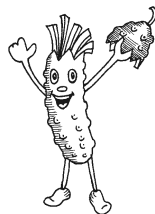
Очистите огурцы от кожуры и нарежьте кубиками, положите в пластиковую миску и всыпьте щепотку соли, оставьте на несколько минут, чтобы они дали сок.

Грецкие орехи пропустите через мясорубку или мелко нарубите и добавьте к огурцам. Изюм залейте кипятком и оставьте на 10–20 минут, затем воду слейте и засыпьте изюм к основной массе. Все тщательно перемешайте и добавьте растительное масло.

Огуречные колбаски

Требуется

800 г огурцов, 200 г вырезки говядины, по 3 яйца и луковицы, 50 г сливочного масла, 60 г сметаны, листья салата, соль, петрушка.



Способ приготовления

Срежьте у огурцов хвостики и удалите мякоть. Натрите ее на терке. Отварите мясо и яйца и мелко их порежьте. Лук нашинкуйте и обжарьте на сливочном масле. Яйцо, мясо, огурцы и лук соедините, добавьте сметану, соль, сырое яйцо, зелень и потушите 10–15 минут в сливочном масле и бульоне. Этим фаршем наполните огурцы и прикройте их срезанной крышечкой. Огурчики уложите на листья салата и полейте бульоном, в котором тушились овощи.

Паштет из огурцов

Требуется

500 г огурцов, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 60 г растительного масла, маринованный красный перец, петрушка.



Способ приготовления

Огурцы очистите от кожицы. Одну луковицу мелко нарежьте и потушите в растительном масле. Огурцы, вареное яйцо и луковицу пропустите через мясорубку. Разотрите получившуюся смесь с размягченным маслом или маргарином. Для улучшения вкуса можно добавить немного майонеза или горчицы. Приготовленный паштет поставьте в прохладное место. Перед подачей к столу украсьте кружочками маринованного красного перца, листочками петрушки.

Салат из огурцов, морской капусты и яблок

*Требуется*

250 г морской капусты, по 300 г свежих огурцов и зеленых яблок, по 90 г растительного масла и соевого соуса, соль, красный перец, тмин, семена укропа.

Способ приготовления

Морскую капусту отварите в подсоленной воде, добавив в нее уксус. Спустя 15 минут, когда капуста сварится, нарежьте ее длинными полосками, положите натертые на крупной терке яблоки и огурцы, нарезанные кружочками. Добавьте соус, соль, прочие специи и залейте растительным маслом.

Салат из огурцов с креветками и ананасом

*Требуется*

по 200 г креветок и свежих огурцов, 150 г мякоти ананаса (или консервированных ананасов), 2 зубчика чеснока, одна луковица, 60 г майонеза, укроп, перец, соль, листья салата.

Способ приготовления

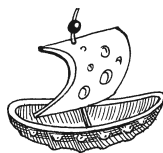
Очистите огурцы от кожуры, натрите на терке вместе с чесноком. Нарежьте мелко лук, а перец — колечками, порежьте зелень.

Выложите сваренных креветок на тарелку, сверху положите кусочки ананаса, огуречную массу, лук, залейте майонезом и посыпьте зеленью.

Огурцы с начинкой из мяса, лимона и ананаса

Требуется

300 г свежих огурцов, 150 г вырезки говядины, $\frac{1}{2}$ лимона, 100 г мякоти свежего ананаса, мускатный орех, черный перец, соль.



Способ приготовления

Аккуратно обрежьте огурцы с одного конца и ножом вырежьте сердцевину. В большом блюде перемешайте жареное мелко нарезанное мясо, ананасы, также нарезанные кусочками. Лимон порежьте на дольки, каждую дольку разделите на четыре части и положите в блюдо. Посыпьте специями, перемешайте и вложите начинку в огурцы. Закройте отверстия отрезанными кончиками огурцов и подавайте к столу.

Огурцы, фаршированные орехами

Требуется

1 кг свежих огурцов, 700 г грешких или лесных орехов, 300 г сливочного масла, зелень петрушки, по 100 г картофеля и черного хлеба, 2 яйца, 60 г муки, 30 г сахара, 50 г растительного масла, 4 зубчика чеснока, соль, перец.

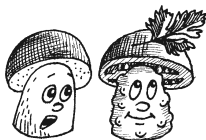


Способ приготовления

У переспелых огурцов срежьте носик и вычистите мякоть, так чтобы они стали пустыми. У орехов извлеките ядра и измельчите их. Картофель прокрутите через мясорубку вместе с черным хлебом и чесноком, смешайте с измельченными орехами и сливочным маслом, добавьте сахар, сырые яйца, муку и петрушку. Посолите и поперчите по вкусу.

Начинку поместите в вычищенные огурцы, закройте каждый огурец срезанным кончиком. Положите их на сковороду, обильно смазанную растительным маслом, закройте крышкой и тушите на слабом огне, пока огуречная кожа не размягчится.

Огуречный салат с курагой и изюмом



Требуется

200 г свежих огурцов, по 50 г кураги и изюма, 50 г лимонного сока, 30 г сахара, соль.

Способ приготовления

Огурцы нарежьте на небольшие ломтики, всыпьте соль и сахар и дайте постоять до появления сока. Курагу и изюм залейте горячей водой и доведите до кипения. Воду слейте и еще раз хорошенько промойте ягоды. Курагу мелко нарежьте и смешайте с огурцами и изюмом, заправьте лимонным соком. Салат превосходно подойдет к любому шашлыку в качестве гарнира.

Огуречный салат с грецкими орехами и тыквой



Требуется

300 г свежих огурцов, 200 г тыквы, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 90 г сахарной пудры, 60 г лимонного сока.

Способ приготовления

Огурцы натрите на мелкой терке и оставьте на какое-то время, чтобы они дали сок. Тыкву порежьте на куски вместе с кожурой, залейте водой и варите 25 минут. Затем остудите. Очищенные грецкие орехи смешайте с сахарной пудрой и истолките. Добавьте в них огурцы, тыкву и все хорошенько перемешайте. Заправьте салат лимонным соком.

Данное блюдо прекрасно подойдет в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.