

Ольга Ивушкина

ПРАЗДНИЧНЫЕ САЛАТЫ



УДК 641/642
ББК 36.997
И17

Ивушкина, О.

И17 Праздничные салаты / О. Ивушкина. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 64 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75412-0

Салаты — неизменное блюдо любого праздничного стола. Ваши гости по достоинству оценят приготовленные вами кулинарные шедевры, если вы воспользуетесь рецептами, приведенными в этой книге. Пополнив свой кулинарный репертуар предложенными рецептами салатов, вы сможете в любое время побаловать домочадцев вкусными блюдами, устроив для них самый настоящий праздник.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75412-0

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

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.

«Любимый»

Требуется: 500 г свежей белокочанной капусты, 2 моркови, 3 ст. л. растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана 3%-го уксуса, соль, яблоки.

Способ приготовления. Капусту нарежьте тонкой соломкой, положите в большую миску, посолите и перетрите до появления сока. Натрите на терке морковь и добавьте к капусте. Вылейте в овощи уксус и поставьте на 2 ч в холодильник.

На стол салат подавайте заправленным растительным маслом, с сахаром. Можете добавить мелко нарезанные очищенные яблоки или соус.

«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 лукови-

цу. 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 положите 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 добавьте соус и перемешайте все компоненты.

«Изысканный»

Требуется: 300 г телячьего языка, 200 г картофеля, 100 г зеленого горошка, 4 яйца, соль, перец, 2 головки лука, зелень.

Для соуса: 2 яйца, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли, 70 г растительного масла, 2 ст. л. молока.

Способ приготовления. Язык отварите, затем под струей холодной воды очистите. Немного охладите его и нарежьте тонкими ломтиками.

Картофель отварите до средней степени готовности, охладите, очистите и нарежьте кубиками. Смешайте язык с картофелем в отдельной посуде, добавьте горошек.

Яйца отварите, нарежьте кубиками и перемешайте с основной массой. Лук нарежьте тонкими полукольцами. Добавьте в салат лук, посолите и поперчите.

Приготовьте соус: охлажденные яйца взбейте в белую пену вручную или с помощью миксера с солью и сахаром. Добавьте в соус молоко и еще раз хорошенько взбейте. В завершение влейте растительное масло и размешайте соус еще раз.

Салат заправьте оригинальным соусом и хорошо перемешайте. Перед подачей уложите салат горкой на блюдо и украсьте зеленью.

«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 нагрейте, 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. Добавьте 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 раститель-