

Любовь Поливалина

**Салаты и закуски.
Лучшие рецепты**

УДК 641.55
ББК 92я2
П50

Поливалина Л.

П50 Салаты и закуски. Лучшие рецепты / Л. Поливалина — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 68 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75938-5

Данная книга является сборником лучших рецептов приготовления разнообразнейших салатов и холодных закусок. Любое из предлагаемых нами блюд поможет вам украсить стол и в будни, и в праздники.

BIC WBX
BISAC CKB019000

ISBN 978-5-521-75938-5

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

ВВЕДЕНИЕ

Закуски и салаты, рецепты которых предлагаются в настоящем сборнике, порадуют и удивят ваших гостей и домашних, сделают ваш стол богаче и разнообразнее и, несомненно, украсят любое празднество. Да и в будний день эти блюда станут источником хорошего настроения, ведь вкусный и красиво оформленный салат или закуска поможет любой день сделать немного необычным и торжественным.

Итак, желаем вам найти в нашей книге то, что вам понравится и подойдет как по составу продуктов, так и по способу приготовления.

Часть 1. САЛАТЫ

«ЗИМНЯЯ РАДОСТЬ»

Требуется: 1 вилок белокочанной капусты, 2 моркови, 4—5 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. уксуса, 3 ст. л. сахара, 1 пучок лука-порея, соль.

Способ приготовления. Капусту вымойте, удалите кочерыжку, нашинкуйте. Положите ее в эмалированную миску, посолите и разминайте до тех пор, пока не появится сок. Натрите на крупной терке свежую морковь, соедините ее с капустой. Добавьте туда же уксус, все перемешайте и поставьте в прохладное место на 1,5—2 часа.

Перед подачей к столу полейте салат растительным маслом и добавьте сахар. Все тщательно перемешайте и посыпьте сверху измельченным луком.

«МЕЧТА»

Требуется: 200 г консервированного зеленого горошка, 4—5 картофелин, 1—1 $\frac{1}{2}$ кг помидоров, 200—250 г майонеза, зелень.

Способ приготовления. Помидоры нарежьте небольшими дольками, соедините с зеленым горошком и порезанным кубиками

отварным картофелем. Перемешайте ингредиенты и заправьте майонезом.

При подаче к столу посыпьте салат зеленью.

«ИМПЕРИАЛ»

Требуется: 250—300 г грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса.

Способ приготовления. Свежие грибы отварите. Мелко порежьте лук. Сварите вкрутую яйцо, мелко порубите. Все перемешайте, добавьте растительное масло, уксус. Вместо масла и уксуса можно использовать майонез. При желании добавьте зеленый лук или черный перец.

«СКАЗКА»

Требуется: 2 яйца, 1—1 $\frac{1}{2}$ кг свежих помидоров, 1 пучок лука-порея, 1 пучок укропа, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую, помидоры порежьте не очень крупными дольками, нарежьте кольцами репчатый лук. Все перемешайте и посолите. Заправьте салат уксусом и растительным маслом и еще раз тщательно перемешайте.

Выложите в салатник, украсьте сверху рублеными яйцами и посыпьте измельченной зеленью.

«СЛАВЯНСКИЙ»

Требуется: 1—2 моркови, 200 г зеленого горошка, 4—5 картофелин, 4—5 малосолевых огурцов, 1 луковица, 100 г квашеной капусты, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса.

Способ приготовления. Овощи отварите: отдельно морковь и картофель; порежьте кубиками, добавьте мелко нарезанные огурцы, лук, капусту и горошек, перемешайте и заправьте растительным маслом и уксусом.

«ГОЛУБАЯ ЛАГУНА»

Требуется: 200—250 г консервированной скумбрии, 3 яйца, 4—5 среднего размера картофелин, 3 луковицы, 1 морковь, 2 огурца, 200—250 г майонеза, 2—3 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Мелко порежьте лук. Сварите яйца и картофель, а затем мелко порубите. Все смешайте, добавьте нарезанные кубиками огурцы и морковь. Затем опять все тщательно перемешайте и заправьте майонезом.

При подаче к столу посыпьте салат рубленой зеленью.

«ЦАРСКИЙ»

Требуется: 3 картофелины, 200 г белого куриного мяса, 150 г маринованных грибов, 3 свежих огурца, 4 яйца, соль, перец.

Для соуса: 3 яичных желтка, 2 ч. л. сахарной пудры, 150 г сметаны, 1 лимон, соль, красный перец, гвоздика.

Способ приготовления. Картофель отварите, охладите, очистите и порежьте мелкими кубиками. Мясо курицы отварите и порежьте на мелкие ломтики. Маринованные грибы (желательно шампиньоны) промойте и слегка обсушите. Затем порежьте их на тонкие дольки и соедините с картофелем и мясом. В смесь добавьте свежие огурцы, нарезанные мелкими кубиками.

Вареные яйца измельчите, добавьте в салат, посолите и поперчите полученную массу.

Для соуса взбейте яичные желтки с сахарной пудрой. Полученную смесь соедините с охлажденной сметаной, посолите и поперчите по вкусу. Гвоздику измельчите и добавьте в соус. Выжмите туда же лимон. Соус хорошенько взбейте.

Салат заправьте соусом и перемешайте. Перед подачей к столу украсьте рубленой зеленью.

«ИЗЫСКАННЫЙ»

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

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

Способ приготовления. Язык отварите, очистите под струей холодной воды и нарежьте тонкими ломтиками.

Картофель отварите, охладите, очистите и порежьте кубиками. Соедините язык с картофелем в отдельной посуде, добавьте горошек.

Яйца отварите, нарежьте кубиками и перемешайте с основной массой. Лук порежьте тонкими полукольцами, добавьте его в салат, посолите и добавьте красный или черный перец.

Приготовьте соус. Охлажденные яйца взбейте в крепкую пену с солью и сахаром. Добавьте в соус молоко и еще раз тщательно взбейте. В завершение добавьте растительное масло и тщательно размешайте соус.

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

«НАТЮРЕЛЬ»

Требуется: 400 г говяжьей вырезки, 250 г картофеля, 5 яиц, 100 г зеленого горошка, 2 луковицы, соль, перец.

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. Сварите мясо до готовности, охладите и нарежьте соломкой.

Готовое мясо переложите в салатник, положите отварной картофель, нарезанный тонкими кружками.

Яйца, сваренные вкрутую, нарежьте тонкими ломтиками и соедините с остальными ингредиентами. Лук нарежьте тонкими кольцами и обжарьте в большом количестве масла до золотистого цвета, добавьте в салат.

Из банки с зеленым горошком слейте сок, горошек положите в салат. Осторожно перемешайте, посолите и поперчите.

Приготовьте соус. Яйца взбейте с сахарной пудрой и с солью в крепкую пену. Полученную смесь соедините с охлажденной

сметаной и тщательно взбейте. Не прекращая взбивать, влейте тонкой струйкой растительное масло. Постепенно добавьте соус и перемешайте все компоненты.

«ГОЛЬФСТРИМ»

Требуется: 250 г филе трески, 200 г картофеля, 4 яйца, 150 г зеленого горошка, 250 г майонеза, 2 луковицы, соль.

Способ приготовления. Треску отварите, удалите кости, нарежьте соломкой, смешайте с отварным картофелем, также нарезанным соломкой.

Яйца отварите, очистите и порежьте тоненькими кружочками. Затем тонкие кольца белков отделите от желтков. Желтки порубите. Порезанные яйца соедините с остальными ингредиентами. Лук порежьте тонкими кольцами и положите в салат. В заключение добавьте горошек, поперчите, посолите по вкусу и заправьте майонезом.

«ОРИНОКО»

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