

В. Б. ЗАЙЦЕВ

**ВЕЛИКОЛЕПНАЯ
КНИГА ЗАКУСОК**
ОТ ДЕРЕВЕНСКОГО ЗАСТОЛЬЯ
ДО СВЕТСКОГО ПРИЕМА



РИПОЛ
КЛАССИК

Москва • 2008

УДК 641/642

ББК 36.99

3-17

Зайцев, В. Б.

3-17 Великолепная книга закусок. От деревенского застолья до светского приема / В. Б. Зайцев. — М. : РИПОЛ классик, 2008. — 320 с.

ISBN 978-5-386-01008-9

В книге представлены рецепты всевозможных горячих и холодных закусок, которые можно приготовить на скорую руку. Блюда предназначены как для праздничных, так и для повседневных трапез. Также на страницах издания приводятся способы приготовления канапе и тарталеток для фуршетного стола.

УДК 641/642

ББК 36.99

ISBN 978-5-386-01008-9

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2008

Введение

В этой книге вы найдете рецепты приготовления закусок на основе зеленых и обычных овощей, яиц, рыбы, молочных продуктов и морепродуктов. Способы их приготовления не отличаются особой сложностью, а используемые ингредиенты вполне доступны по цене. В любом из предложенных рецептов присутствует импровизация. При желании хорошая хозяйка всегда сможет внести в рецепт свои изменения и дополнения — все зависит от ее умения и фантазии.

Кроме рецептов закусок, в книге представлены способы приготовления тарталеток и канапе для фуршета. Их можно приготовить за очень короткое время при минимальном расходе продуктов.

Любое из предложенных блюд может стать достойным украшением праздничного стола.



Закуски на скорую руку



Закуски из зелени

Закуска из шпината

Ингредиенты: 500 г листьев шпината,
3 столовые ложки растительного масла,
соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья шпината вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Шпинат выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.



Закуска из щавеля и шпината

Ингредиенты: 250 г щавеля, 100 г шпината, 2 яйца, сваренные вскруты, 2–3 дольки чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень шпината и щавеля вымыть и мелко нарезать вместе со стеблями. Яйца очистить и мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зелень укропа вымыть. Зелень щавеля и шпината смешать с яйцами и чесноком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.





Закуска из сельдерея и лимона

Ингредиенты: 500 г корней сельдерея,
1 лимон, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Сельдерей посолить, украсить кружочками лимона и подать к столу.



Закуска из зеленого салата

Ингредиенты: 300 г листьев зеленого салата, 1 столовая ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, мелко нарезать, выложить в тарелку, посолить, затем заправить смесью растительного масла и горчицы и подать к столу.



Закуска из сельдерея и кресс-салата

Ингредиенты: 200 г корней сельдерея, 100 г кресс-салата, 50 г сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сельдерей вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным



соком. Кресс-салат вымыть и мелко нарезать. Сельдерей смешать с кресс-салатом, выложить на блюдо, заправить сметаной и подать к столу.



Закуска из сельдерея и яиц

Ингредиенты: 400 г корня сельдерея, 8 яиц, сваренных вскрутоую, 2 яблока, 1–2 луковицы, 200 г сметаны, 50 г майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яйца очистить и мелко нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и мякоть нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть. Сельдерей смешать с яйцами, яблоками и луком, посолить, заправить смесью сметаны и майонеза, украсить веточками петрушки и подать к столу.



Закуска из зеленого салата и чеснока

Ингредиенты: 200 г зеленого салата, 3 столовые ложки растительного масла, 2–3 дольки чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Салат смешать с чесноком, посолить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.





Закуски из яиц

Закуска из яиц и зелени

Ингредиенты: 5–6 яиц, сваренных вкрутую, 1 пучок зелени укропа и 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, мелко нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать и сбрызнуть уксусом. Яйца перемешать с зеленью петрушки и укропа, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.



Закуска из яиц и зеленого лука

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарубить. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Яйца смешать с луком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.



Закуска из яиц и шпината

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 500 г листьев молодого шпината, 100 г майонеза, соль по вкусу.



Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Листья шпината вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, затем крупно нарезать, смешать с яйцами, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.



Закуска из яиц в сметанном соусе

Ингредиенты: 4 яйца, сваренных вкрутую, 100 г сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки нарубить. Желтки растереть с солью и горчицей, добавить сметану. Зелень укропа вымыть. Рубленые белки выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.



Закуска «Аппетитная»

Ингредиенты: 3–4 яйца, сваренных вкрутую, 4 ломтика белого хлеба, 3 столовые ложки зернистой икры, 30 г сливочного масла, зеленый лук.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарезать кружочками. Ломтики хлеба намазать маслом, положить на них 2–3 кружочка яйца и немного икры. Готовую закуску украсить перьями зеленого лука.





Закуска из яиц и творога

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 100 г творога, 50 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, зелень базилика и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Укроп, базилик и зеленый лук вымыть. Яйца очистить, разрезать пополам, желтки вынуть. Желтки растереть с творогом и маслом, добавить перец, соль и мелко нарезанную зелень укропа. Полученной массой нафаршировать яйца, украсить зеленью базилика, перьями зеленого лука и подать к столу.



Яйца, фаршированные зеленым горошком

Ингредиенты: 8 яиц, сваренных вкрутую, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, срезать острые концы, вынуть желтки. Желтки растереть, посолить, поперчить, добавить зеленый горошек, зелень петрушки, майонез и перемешать. Нафаршировать подготовленной смесью яйца, выложить их на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать к столу.





Закуска из яиц и болгарского перца

Ингредиенты: 8–10 яиц, сваренных вскрутую, 3–4 стручка болгарского перца, 200 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарезать дольками и выложить на блюдо. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть. Перец выложить на дольки яиц, посолить, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.



Закуска «Кораблики»

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вскрутую, 2 малосольных огурца, 1 стручок болгарского перца, 50 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы, зеленый лук, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать тонкими кольцами. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Малосольные огурцы измельчить. Яйца очистить, разрезать пополам, вынуть желтки и растереть их с майонезом. Добавить огурцы, горчицу, зеленый лук, посолить, поперчить и перемешать. Полученной массой заполнить половинки яиц. Зелень петрушки вымыть. Готовую закуску украсить кольцами болгарского перца, веточками петрушки и подать к столу.

