

Л. Поливалина

500
ОРИГИНАЛЬНЫХ
ЗАКУСОК

Москва, 2017

УДК 641/642

ББК 36.991

П50

Поливалина, Л.

П50 500 оригинальных закусок / Л. Поливалина. – М. : T8RUGRAM / Научная книга, 2017. – 202 с.

ISBN 978-5-519-62338-4

Мы часто накрываем стол и приглашаем гостей по поводу каких-либо праздников, а времени для приготовления блюд катастрофически не хватает.

В этой книге собраны доступные каждой хозяйке рецепты оригинальных, но в то же время простых и очень аппетитных закусок, которые обязательно разнообразят ваш праздничный стол и подчеркнут вашу индивидуальность.

Приятного аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.991

BIC WBA

BISAC CKB000000

ISBN 978-5-519-62338-4

© T8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО «Литературная студия
«Научная книга», издание, 2017

ВСТУПЛЕНИЕ

Горячительных напитков существует великое множество — и каждый из них по-своему хорош. Но, к сожалению, мы часто не задумываемся о том, какая закуска к какому напитку подходит, и тащим на стол буквально все, что только найдется в холодильнике, независимо от того, какой именно алкогольной продукцией собираемся потчевать гостей.

Конечно, если собралась хорошая компания, то на подобные мелочи обращать внимание не стоит — несоблюдение каких-то там правил не испортит настроения присутствующим. Но, тем не менее, если мы хотим именоваться культурными людьми (а мы все просто жаждем этого), то не мешало бы ознакомиться с основными правилами употребления алкогольных напитков, ну хотя бы для того, чтобы не ударить лицом в грязь перед гостями и продемонстрировать окружающим свой культурный уровень.

Наша книга будет для вас прекрасным учителем и помощником. Благодаря ей вы не только никогда не перепутаете, какую закуску подавать к коньяку, а какую — к шампанскому, но и узнаете множество оригинальных, порой экзотических рецептов, которые превратят любое застолье в настоящий пир на весь мир.

ЧАСТЬ I. ЗАКУСКИ ПОД ВОДОЧКУ



ГЛАВА 1. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Как хорошо бывает посидеть с лучшими друзьями и вспомнить былое под стопку холодной водочки! О стольком надо поговорить, а уж если на столе, кроме водки, есть и хорошая закуска, то ваш вечер воспоминаний будет еще приятней и интересней.

Чтобы на вашем праздничном столе всегда была разнообразная и вкусная закуска, мы предлагаем несколько изысканных и в то же время простых рецептов.

САЛАТ "ЛЕТНЯЯ ФАНТАЗИЯ"

Требуется: 6 помидоров (мясистых), 150 г зеленого лука, соль, 2 болгарских перца, 200 г ветчины, 100 г сыра "Гауда", 5 ст. л. майонеза, 1 зубчик чеснока, 1/2 ч. л. сахара, 150 г йогурта, свежая зелень укропа.

Способ приготовления. Помидоры хорошо промойте и каждый, стараясь не

500 оригинальных закусок

прорезать до конца, разделите на восемь частей. Затем выньте середину и мелко порежьте. Получившиеся корзиночки положите на блюдо, посолите и поперчите. Болгарский перец и лук очистите. Нарежьте лук колечками; ветчину, перец и сыр — кубиками. Смешайте все компоненты, включая мякоть помидоров, и разложите по томатным корзиночкам.

Для приготовления соуса смешайте йогurt и майонез. Мелко порезанный чеснок добавьте в соус. Посолите, поперчите и положите сахар. Салат залейте приготовленным соусом. Сверху посыпьте мелко нарубленной зеленью.

САЛАТ "ПРИБАЛТИЙСКИЙ"

Требуется: 1 пучок салата, 1 пучок редиса, 300 г свежих огурцов, 1 синяя луковица, 300 г вареной колбасы, 10 г топленого масла, 200 г сыра, 3 ст. л. уксуса, 5 ст. л. оливкового масла, зелень базилика, соль, перец.

Способ приготовления. Редис разделите на четыре части, а листья салата нацинкуйте. Огурцы порежьте полукольцами, а луковицу — мелкими кубиками. Все разложите на блюде.

Колбасу нарежьте тонкими ломтиками. Топленое масло разогрейте на сковороде и обжарьте в нем колбасу. Затем остудите и выложите поверх салата вместе с сыром, порезанным кубиками.

Зелень нарежьте тонкими полосками, смешайте с растительным маслом и уксусом, поперчите, посолите. Полученным соусом залейте салат.

САЛАТ КАПУСТНЫЙ "КРАСНЫЙ ЦВЕТОК"

Требуется: 500 г краснокочанной капусты, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, соль.

Для маринада: 1/2 стакана воды, 3 ст. л. уксуса, 1 ст. л. сахара, гвоздика, корица, кориандра.

Способ приготовления. Капусту, нацинкованную соломкой, посыпьте солью, перемешайте и оставьте на полчаса.

Для приготовления маринада воду со специями и сахаром прокипятите в течение 10 минут на медленном огне, добавьте уксус и варите еще 5 минут.

Капусту разомните руками, чтобы она пропиталась солью, дала сок и

размягчилась. В капусту добавьте протертую на крупной терке морковь, размельченный чеснок и залейте все горячим маринадом. Салат заправьте маслом и подавайте в холодном виде.

РЫБНЫЙ САЛАТ "НЕПТУН"

Требуется: 350 г рыбного филе горячего копчения, 2 яйца, 2 картофелины, 1 яблоко, 3 маринованных огурца, 2 ст. л. лимонного сока, соль, перец, несколько веточек базилика.

Способ приготовления. Картофель и яйца отварите, очистите и мелко нацинкуйте. Яблоко очистите от кожуры и нарежьте маленькими дольками. Рыбу нарежьте кубиками, выложите на блюдо, сбрызните лимонным соком, сверху положите рубленые картофель, яйца, яблоко и огурцы. Посолите, поперчите, добавьте майонез и украсьте веточками базилика.

САЛАТ "КРАСНОЕ ЗОЛОТО"

Требуется: 1 кг белой спаржи, 700 г стручков зеленого горошка, сок 1 лимона, щепотка сахара, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. винного уксуса, 4 ст. л. растительного масла, 100 г копченого лосося, 2 ч. л. горчицы, 4 сваренных вскрученных яйца, пучок эстрагона.

Способ приготовления. Лимонный сок смешайте с солью и сахаром. Спаржу нарежьте крупными кусочками. Отварите спаржу в лимонной смеси в течение 15 минут. Остудите ее прямо в отваре, потом выньте и дайте стечь воде.

Эстрагон промойте, отделите листочки от стебля и мелко нарежьте. Гороховые стручки промойте, очистите и опустите в отвар, где варились спаржа. Варите не более 10 минут, иначе стручки разварятся.

Рыбу нарежьте тонкими полосками, выложите на блюдо вместе с эстрагоном и перемешайте с остальными компонентами. Все украсьте яйцами, разрезанными на дольки, сверху положите веточки укропа.

САЛАТ "НЕЖНОСТЬ"

Требуется: 300 г отварной говядины, 4 яйца, 200 г сыра твердых сортов, 1 стакан отварного риса, 300 г майонеза, 250 г консервированного зеленого горошка, укроп, петрушка.

500 оригинальных закусок

Способ приготовления. Яйца отварите вкрутую, остудите, нарежьте кубиками, говядину — кусочками, сыр натрите на крупной терке. Добавьте рис, все компоненты смешайте, заправьте майонезом и украсьте рубленой зеленью.

МЯСНОЙ САЛАТ "ТОРО"

Требуется: 500 г отварной говядины, 4 моркови, 5 луковиц, 4 соленых огурца, 350 г майонеза, 50 г растительного масла.

Способ приготовления. Морковь нарежьте соломкой и обжарьте на растительном масле, лук нарежьте мелкими кубиками и обжарьте на растительном масле. Огурцы также нарежьте кубиками.

Все ингредиенты перемешайте и заправьте майонезом. Готовый салат украсьте мелко рубленым зеленым луком.

САЛАТ "ГРЕЗА"

Требуется: 200 г белокочанной капусты, 100 г колбасы, 80 г майонеза, 1 средний пучок зелени, соль, перец.

Способ приготовления. Белокочанную капусту нашинкуйте мелкой соломкой, перетрите с солью, чтобы капуста дала сок. Добавьте колбасу, нарезанную маленькими кубиками, заправьте салат майонезом и перцем. Не забудьте посыпать зеленью укропа.

САЛАТ "ГУРМАН"

Требуется: 150 г свежей капусты, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яблока, 2 средних моркови, 2 огурца, 2 помидора, 150 г отварного куриного мяса, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 20 г красной икры, 250 г майонеза, зелень.

Способ приготовления. Овощи и яблоки нарежьте соломкой, добавьте зеленый горошек. Филе курицы также нарежьте соломкой и разделите на две части, одну из частей добавьте в салат. Все заправьте майонезом и сложите горкой в салатницу. Салат украсьте оставшейся мякотью курицы, зеленью, яйцами, нарезанными кружочками, розочками сделанными из сливочного масла, в середину которых уложите красную икру.

САЛАТ "ЖЕМЧУЖИНА"

Требуется: 1 банка рыбных консервов в масле, 200 г консервированной кукурузы,

1 луковица, 200 г майонеза, 6 яиц, перья лука и веточка базилика, соль.

Способ приготовления. Консервированную рыбу разрежьте на кубики. Затем добавьте кукурузу и луковицу, нарезанную мелкими кубиками.

Яйца отварите, нарежьте кубиками и смешайте с остальными компонентами, заправьте салат майонезом. Украсьте веточками базилика и рубленым зеленым луком.

САЛАТ "ФАНТАЗИЯ"

Требуется: 2—3 клубня очищенного вареного картофеля, 250 г говядины или постной свинины, 2 яйца, 1 яблоко, 2 соленых огурца, 1 небольшая вымоченная и очищенная сельдь, 250 г вареной свеклы.

Для соуса: 125 г сметаны, 1 ст. л. тертого хрена, 2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. горчицы, рубленая зелень укропа или петрушки.

Для гарнира: 4 листика салата, 1—2 помидора, 1 огурец.

Способ приготовления. Вареный картофель и яблоко очистите от кожуры, нарежьте мелкими кубиками. Огурцы, мясо, сельдь тоже нарежьте мелкими кубиками. Все нарезанные ингредиенты выложите на блюдо.

Для приготовления соуса в сметану положите тертый хрен, горчицу, уксус и зелень. Залейте все компоненты готовым соусом, все перемешайте и выложите на листья зеленого салата.

В качестве гарнира подайте нарезанные дольками помидоры, колечки огурцов и ломтики яиц.

САЛАТ "МАЛИНОВЫЙ ЗАКАТ"

Требуется: 1 крупная свекла, 1 селедка, 2 соленых огурца, 2—3 картофелины, 1—2 моркови, 1—2 ч. л. тертого хрена, 1 стакан сметанного соуса, 1 яйцо, зеленый лук, петрушка.

Способ приготовления. Свеклу отварите, очистите, натрите на крупной терке. Филе сельди нарежьте кубиками. Все тщательно перемешайте, добавьте нарезанные кубиками огурец, вареные картофель и морковь. Заправьте салат тертым хреном и сметанным соусом, выложите в салатницу. Перед подачей на стол салат посыпьте рублеными яйцами, зеленью петрушки и лука.

500 оригинальных закусок

САЛАТ "ПАЛЕЦ ВИЗИРЯ"

Требуется: 2 баклажана, 2 помидора, 1 ст. л. уксуса, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, соль, красный молотый перец, зелень укропа, эстрагона и сельдерея.

Способ приготовления. Баклажаны испеките в духовке, остудите, очистите от кожуры, нарежьте тонкими полосками. Выложите на тарелку, посолите, поперчите, посыпьте мелко нарезанным репчатым луком, зеленью сельдерея, эстрагона и укропа. Полейте маслом и уксусом. Украсьте дольками помидора.

САЛАТ "ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ"

Требуется: 1 кг баклажанов, 600 г помидоров сладких сортов, 200 г моркови, 300 г болгарского перца, 50 г чеснока, 200 г репчатого лука, соль, 1/2 стакана растительного масла, черный перец.

Способ приготовления. Баклажаны нарежьте кольцами толщиной 1 см, обильно посолите и поставьте их под пресс на полчаса. Затем промойте их в проточной воде и промокните салфеткой.

На сковородке раскалите растительное масло и в нем обжарьте колечки баклажана с обеих сторон до хрустящей золотистой корочки. Затем выложите их на блюдо в один слой.

Болгарский перец очистите от семян, промойте и разрежьте вдоль на четыре части. Обсушите и обжарьте с обеих сторон — из этих кусочков выложите второй слой.

Третим слоем выложите морковь, обжаренную с луком. Морковь нарежьте кружочками, обжарьте с луком и помидорами, нарезанными полукольцами.

Добавьте рубленый чеснок, посолите, поперчите и посыпьте рубленой зеленью.

САЛАТ "ДНЕСТР"

Требуется: 100 г консервированного зеленого горошка, 400 г белокочанной капусты, 40 г репчатого лука, 100 г копченой колбасы, 1 яйцо, 100 г майонеза, 2 ч. л. уксуса, соль, сахар, черный молотый перец, зелень.

Способ приготовления. Консервированный зеленый горошек процедите. Лук нарежьте полукольцами. Капусту нашинкуйте соломкой, залейте уксусом,